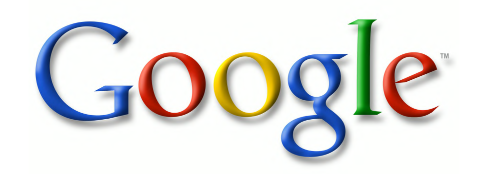
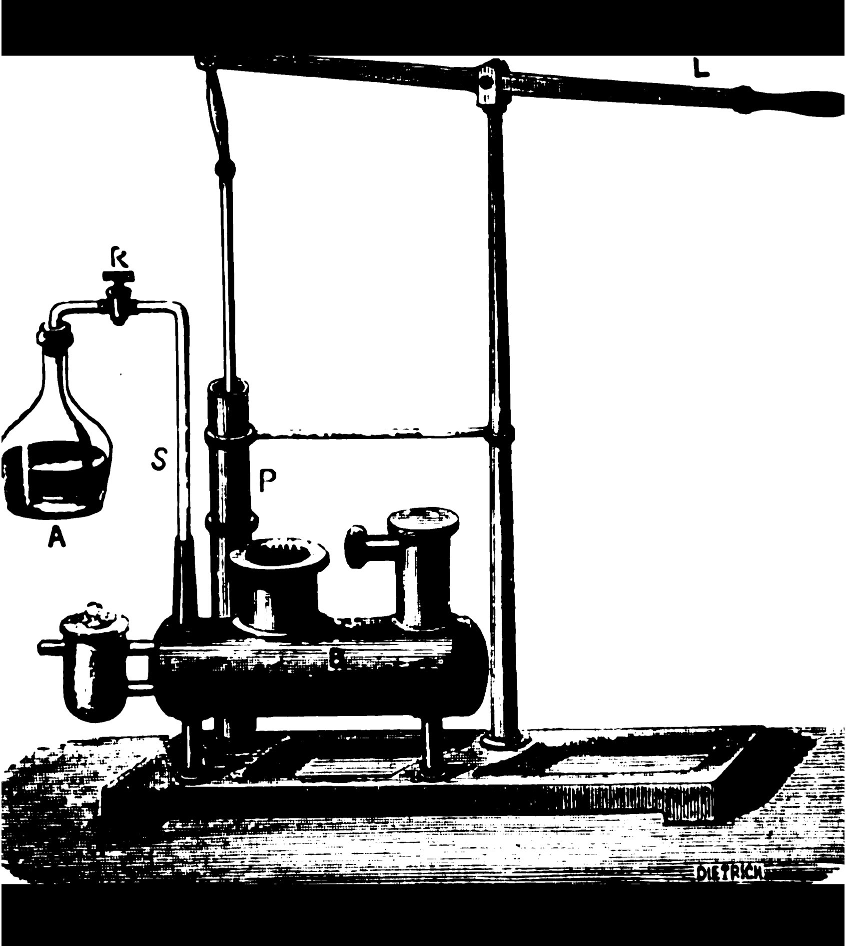




Dictionnaire-manuel-illustré des connaissances pratiques

Émile Bouant



psi French language - Dictionaries.

Bibliothèque de

DICTIONNAIRES-MANUELS-ILLUSTRÉS

DICTIONNAIRE-MANUEL-ILLUSTRÉ

DES

CONNAISSANCES PRATIQUES

Hygiène, Médecine pratique, Économie domestique, Économie rurale, Jardinage, Chasse, Pêche, Cuisine, Recettes pratiques, Jeux, Sport, Villes d'eaux et de bains de mer, Savoir-vivre. Législation usuelle, Administration, Finances, Assurances, Instruction, Écoles spéciales, Professions et Métiers.

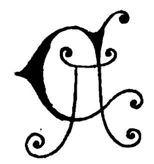
1 600 gravures

PAR

E. BOUANT

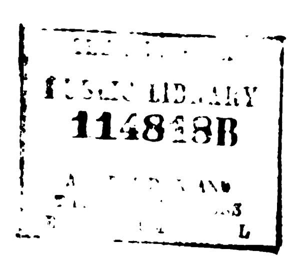
Ancien élève de l'École normale supérieure,
Agrégé des sciences physiques, Professeur au lycée Charlemagne.

CINQUIÈME ÉDITION



LIBRAIRIE ARMAND COLIN

5, RUE DE MÉZIÈRES, PARIS



PRÉFACE

Ce nouveau volume, conçu et rédigé dans le même espri que notre *Dictionnaire-manuel-illustré des Sciences usuelles*, peut en être considéré comme le complément nécessaire.

Le premier Dictionnaire était destiné à fournir, sur les différentes sciences usuelles, les renseignements théoriques rapides dont on a constamment besoin. Dans le second, nous entrons dans la *pratique* de tous les jours, en utilisant, quand il est nécessaire, les notions théoriques précédemment exposées.

De la sorte, les deux ouvrages se complètent l'un l'autre.

Les notions les plus simples, les plus essentielles, contenues dans les livres spéciaux de législation, de médecine, de pêche, de chasse, de cuisine, de sport, de jeux,... sont abrégées et classées dans l'ordre alphabétique, si commode pour les recherches. Un fort grand nombre de recettes d'une application facile, répondant à une foule de besoins de la vie pratique, s'ajoutent à ces notions variées.

A côté de la législation usuelle, nous avons placé des renseignements précis sur les carrières que peuvent embrasser les jeunes gens, sur les connaissances exigées à l'entrée de ces carrières, sur les écoles spéciales qui y conduisent, sur les chances d'avenir qu'on y rencontre.

De nombreuses figures viennent égayer et éclaircir le texte.

Le *Dictionnaire-manuel-illustré des Connaissances pratiques*, comme celui des *Sciences usuelles*, peut être mis sans danger entre les mains de toutes les personnes de la famille.

E. BOUANT.

Nota. — Les mots marqués d'un astérisque (*), dans le cours de cet ouvrage, sont l'objet d'une étude spéciale à leur ordre alphabétique.

DICTIONNAIRE-MANUEL-ILLUSTRÉ

DES

CONNAISSANCES PRATIQUES

A

abandon. — En droit, le mot *abandon* a plusieurs sens.

Le propriétaire d'un terrain improductif peut, s'il trouve trop lourde la charge de la contribution foncière qui lui est imposée, faire l'*abandon* de ce terrain à la commune.

Tout propriétaire d'un terrain assujetti à une servitude peut s'exonérer des dépenses qu'elle lui occasionne, en faisant l'*abandon* du fonds à la personne à laquelle la servitude est due. De même le copropriétaire d'un mur mitoyen peut faire l'*abandon* de son droit de mitoyenneté, et cesser ainsi de participer aux frais d'entretien du mur.

abatage. — Ce mot désigne les divers procédés employés pour tuer les animaux destinés à l'alimentation. — BŒUF : on attache l'animal, la tête près du sol, et on l'assomme d'un grand coup de *merlin* appliqué entre les deux cornes. On saigne aussitôt en fendant la peau à l'encolure et en enfonçant dans la poitrine un couteau qui ouvre les grosses artères : on coupe les jambes, on enlève la peau et on vide la bête. Le tout dure 25 minutes. — VEAU, MOUTON : la bête, étendue vivante sur une table, est saignée par une large entaille faite au cou. — PORC : on saigne en enfonçant dans le cou une lame étroite; on enlève les meilleures soies pour en faire des pinceaux ; on flambe avec un feu de paille, puis on racle la peau pour achever de la nettoyer. — LAPIN : on suspend la bête par les pattes de derrière et on applique obliquement à la nuque un violent coup de la main droite. — OIES, CANARDS : on tranche le cou avec un couperet. — POULES, DINDONS : on ouvre avec un couteau ou des ciseaux les gros vaisseaux du cou, derrière la tête.

Le mot *abatage* désigne aussi l'ensemble des procédés employés pour renverser et maintenir à terre un animal qui doit être soumis à une opération chirurgicale (*fig.*).

Lorsque l'*abatage* des animaux domestiques a lieu d'après un arrêté préfectoral, comme mesure de police sanitaire, comme cela a lieu dans divers cas d'*épizootie*, il se fait avec les procédés les plus expéditifs; on n'a pas, en effet, dans ce cas, à se préoccuper de conserver à la viande sa qualité. Dans chaque cas, l'arrêté préfectoral indique si la chair de l'animal peut être livrée à la consommation, et ordonne les mesures à prendre pour enfouir convenablement soit le cadavre entier, soit les peaux, abats et issues.

Les propriétaires d'animaux abattus *pour cause de peste bovine* ont droit à une indemnité ainsi réglée : moitié de la valeur des animaux avant la maladie, s'ils ont été reconnus atteints (sans que cette indemnité puisse dépasser 400 fr.



Abatage du cheval *en vue d'une opération chirurgicale.* — On tire sur la corde, et le cheval entravé s'abat.

par tête); les trois quarts, s'ils ont été seulement contaminés (sans que cette indemnité puisse dépasser 600 francs). Il n'est alloué aucune indemnité aux propriétaires d'animaux abattus par suite de maladies contagieuses autres que la peste bovine.

Nous indiquerons, en outre, comment on procède pour l'*abatage d'un arbre*,



Abatage d'un arbre. — On tire avec une corde, pour faire tomber l'arbre dans la direction la plus favorable.

On décide d'abord de quel côté on doit faire tomber l'arbre, pour que sa chute cause le moins de dégâts possible; il est souvent indispensable, pour limiter ces dégâts, de couper un assez grand nombre de branches. Puis on attache au faîte une longue corde solide. On pratique ensuite à la hache, près de la base, du côté où l'arbre doit tomber, une entaille qui doit atteindre jusqu'aux deux tiers du diamètre. On pratique aussi une entaille du côté opposé. Quand cette seconde entaille est assez profonde, on tire sur la corde, dans le sens voulu, en continuant à entailler : l'arbre ne tarde pas à tomber. Il ne reste plus ensuite qu'à arracher la souche, opération quelquefois assez longue.

L'abatage d'un arbre exige une grande prudence, si l'on veut être certain de ne s'exposer à aucun danger.

abat-jour. — Voy. ÉCLAIRAGE.

abcès. — Au début d'un *abcès*, on diminue la douleur par l'immobilité, en tenant, si c'est possible, la partie malade dans une position élevée, pour en chasser le sang. On recouvre l'abcès de cataplasmes de fécule. Quand l'abcès est formé, le médecin l'ouvre au bistouri; puis on met d'autres cataplasmes



Ouverture d'un abcès au bistouri,
par le médecin.

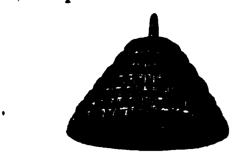
ou un pansement antiseptique (acide phénique largement étendu d'eau, eau boriquée, etc.). L'abcès nécessite ordinairement l'intervention du médecin (*fig.*).

abeilles. — On néglige trop en France l'élevage des *abeilles* (voy. notre *Dictionnaire des sciences usuelles*); cependant les soins à donner à ces insectes si utiles ne sont pas bien compliqués.

L'élevage des abeilles se fait dans des ruches. Il existe un grand nombre de modèles de ruches, qui se divisent en *ruches à rayons fixes* et *ruches à rayons mobiles*. Les ruches à rayons fixes (*fig.*) sont celles où les gâteaux sont suspendus à la paroi même de l'habitation, de telle sorte que les rayons ne peuvent être enlevés que si on les détache avec un instrument tranchant. Les ruches à rayons mobiles (*fig.*) sont celles où les abeilles, guidées par l'apiculteur, construisent leurs rayons sur des supports mobiles, pouvant être enlevés et remplacés à volonté. Les ruches à rayons mobiles sont plus commodes pour la récolte du miel, mais elles sont d'un prix plus élevé.

Établissement d'un rucher. Les ruches

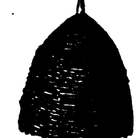
doivent être installées dans un endroit sec, un peu élevé, abrité autant que

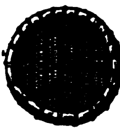




Ruche à rayons fixes, *dite ruche à calotte.* **Cette ruche est à deux compartiments, ce qui facilite singulièrement la récolte du miel et les diverses opérations de l'essaimage.**

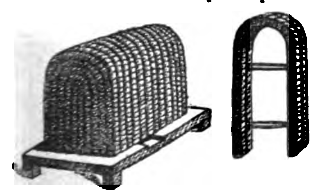
possible contre les vents froids (*fig.*). Elles ne doivent cependant pas être trop exposées au soleil qui, en été, ferait





Ruche à rayons fixes, *dite ruche en panier :* **vue générale et vue de l'intérieur, avec les rayons.**

fondre la cire et le miel. Quelle que soit d'ailleurs l'exposition du rucher, il est bon de le recouvrir de paille pendant



Ruche à rayons mobiles, *dite ruche à arcades :* **vue générale et vue d'une arcade séparée.**

l'été. Dans les pays humides, on a même souvent l'habitude de ranger les ruches sous un hangar.

Il importe aussi que les ruches ne soient pas trop rapprochées de la basse-cour, ni du fumier. Elles se trouveront bien, au contraire, dans un jardin, dans



Rucher, montrant chaque ruche sur son support et recouverte de sa robe.

le voisinage d'un bois, d'une prairie, d'un cours d'eau.

Soins à donner aux abeilles. Les abeilles exigent peu de soins, puis-



Mâle, sans aiguillon (gr. nat.).

qu'elles vont chercher elles-mêmes leur nourriture. Voici quels sont les principaux.

Dès le retour du printemps, il faut passer la revue des ruches : s'assurer de l'état de chacune, enlever les gâteaux moisis ou attaqués par des parasites, s'assurer de la présence de la mère. Ordinairement, en mars ou avril, il faut tailler la partie inférieure des rayons ; pour cela, il est nécessaire d'enfumer légèrement les abeilles.



Reine, avec aiguillon (gr. nat.).

Bientôt arrive la saison de l'*essaimage*, c'est-à-dire l'époque à laquelle une certaine quantité d'abeilles, se réunissant et quittant la ruche qui les a vues naître, vont chercher une nouvelle habitation. Il faut alors surveiller les ruches avec soin, et, si l'on voit se produire des signes précurseurs d'un essaim, prendre immédiatement les précautions nécessaires pour le recueillir. Ces signes précurseurs, importants à connaître, sont les suivants.

Les mâles sortent au milieu du jour.

les abeilles se groupent à l'entrée de la ruche, en formant une masse allongée ; pendant les jours qui précèdent la sortie, le bourdonnement des abeilles à l'intérieur de la ruche devient plus bruyant, plus constant. Enfin, il faut remarquer que l'essaimage se produit presque toujours par les temps orageux (de mai à juin dans le nord de la France, d'avril à mai dans le midi).



Ouvrière, avec aiguillon (gr. nat.).

Il faut chercher à recueillir les essaims qui partent. Dans beaucoup de localités, on compte, pour fixer les abeilles, sur le bruit produit par des chaudrons, des poêles et autres ustensiles choqués les uns contre les autres. Ce charivari ne saurait avoir d'autre effet que celui d'éloigner les insectes pris de peur. Il vaut mieux projeter sur l'essaim de l'eau, de la cendre, de la poussière ; aveuglées, les abeilles se fixent au premier arbre qu'elles rencontrent. Il est encore préférable de placer, à proximité des ruches, des *reposoirs* artificiels, tels que des piquets ayant une hauteur de 3 à 4 mètres, auxquels on fixe une sorte de balai formé de branches de bruyère. On essaye d'y attirer l'essaim en plaçant au centre de cette espèce de fagot un rayon de cire.

Pour recueillir un essaim fixé, on place sous la masse des abeilles une ruche bien nettoyée, et on y fait tomber les insectes, soit en imprimant des secousses à leur support, soit à l'aide d'un petit balai (*fig.*). On retourne ensuite la ruche, et on la pose soit sur un linge bien propre, soit sur un plateau.

Essaimage. — Quand la ruche est trop peuplée, un essaim en part au printemps. On le poursuit et on le captive.

On a souvent intérêt à provoquer l'essaimage, à créer un *essaim artificiel*. Pour cela, on décolle la ruche sur laquelle on veut opérer, et, après avoir *légèrement* enfumé les abeilles, on la transporte à quelque distance, et on la renverse sens dessus dessous, en la posant sur un support. On recouvre alors cette première ruche, dont la partie évasée est en haut, avec celle destinée à loger le nouvel essaim, et on réunit les deux ruches à l'aide d'un linge maintenu par une ficelle. On commence alors à tapoter les parois de la ruche inférieure, de bas en haut. Quand on entend un grand bruit dans la partie supérieure, on sépare les deux ruches ; celle qui contient le nouvel essaim est placée non loin de l'ancienne. Puis, le soir ou le lendemain, on opère une permutation, c'est-à-dire qu'on place la nouvelle ruche à la place de l'ancienne et *vice versa*. Quand on produit de cette manière un essaim artificiel, la mère de l'ancienne ruche doit en faire partie. Elle sera remplacée dans la *souche* par une nouvelle femelle. Si les abeilles, au bout de deux ou trois jours, semblent inquiètes, retournent vers l'endroit où se trouvait l'ancienne ruche, on peut être convaincu que la mère n'a pas suivi l'essaim, et l'opération est à recommencer.

Les essaims naturels ou artificiels ainsi obtenus servent à agrandir le rucher, ou à réparer les pertes survenues par accident ou maladie.

Quand on veut fonder un rucher, on trouve des essaims à acheter, mais il faut éviter d'acheter des essaims nouvellement installés ; aussi est-il prudent d'acheter ses essaims à la sortie de l'hiver, avant l'époque de l'essaimage. Le prix d'un essaim varie, selon les régions, de 8 à 16 francs.

Les abeilles craignent le froid ; aussi faut-il bien recouvrir de paille les ruches pendant l'hiver. Il vaut encore mieux les transporter dans un abri obscur, tel qu'une cave, ou une chambre fermant bien. Au printemps, on remet les ruches en place.

Récolte du miel. En été, on récolte le miel ; il faut faire cette récolte au plus tard dans le commencement d'août, pour que les abeilles aient le temps de refaire leurs provisions d'hiver.

Pour récolter le miel, on retourne la ruche, et on détache les rayons à l'aide d'un grand couteau. Pour éviter d'être piqué, il faut d'abord, quand on s'approche de la ruche, se garder de faire de grands gestes ; de plus, il est prudent de se couvrir la tête d'un masque en toile métallique et de s'envelopper les mains dans des gants de forte toile.

On rend généralement les abeilles inoffensives, pendant l'opération, en les *enfumant* légèrement. Pour cela, on fait brûler à l'entrée de la ruche de l'herbe,

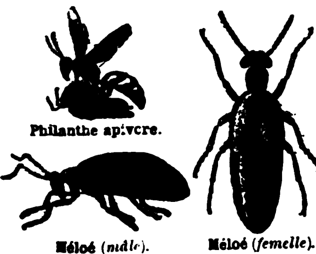
ou des chiffons imprégnés d'un peu de *sel de nitre;* mais il faut éviter l'emploi des mèches soufrées, qui tuent les abeilles. (Voy. aussi CIRE et MIEL.)

Ennemis des abeilles; maladies. Les abeilles ont à se défendre contre un grand nombre d'ennemis naturels qui s'introduisent dans les ruches pour les saccager et même en manger les habitants. Une bonne disposition des ruches est la meilleure manière de les mettre à l'abri. Parmi ces ennemis, les plus redoutables sont des insectes. La *grande fausse teigne de la cire* dépose ses œufs dans la ruche (*fig.*); après l'éclosion, les chenilles mangent la cire. Le *sphinx tête de mort* pénètre dans la ruche et se gorge de miel (*fig.*). Le *méloé* (coléoptère) s'attache aux abeilles, les fait périr, s'introduit dans la ruche, et mange les œufs (*fig.*). Une sorte de guêpe, le *philanthe apivore*, tue et dévore les abeilles (*fig.*).


Teigne de la cire (papillon).


Teigne de la cire (chenille).


Sphinx tête de mort.


Philanthe apivore.

Méloé (*mâle*). Méloé (*femelle*).

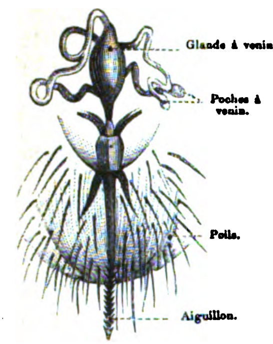
Les maladies des abeilles sont nombreuses. Sous l'influence de l'humidité ou du défaut d'aération, survient la *dysenterie;* on doit alors nettoyer complètement la ruche et l'aérer largement. Au contraire, les froids tardifs du printemps amènent la *constipation*, qui fait périr beaucoup d'abeilles; au printemps on aura donc soin de couvrir les ruches. La *loque* ou *pourriture* n'est pas une maladie des abeilles, mais une maladie des larves, ou *couvain;* ce couvain périt, se décompose, en dégageant une odeur infecte. Dès qu'on s'aperçoit qu'une ruche est ainsi atteinte, il faut faire passer les abeilles dans une habitation nouvelle. Puis on enlève avec soin les rayons attaqués, et même une portion de ceux qui se trouvent à côté. On fait brûler à l'intérieur de la ruche une mèche soufrée; on peut ensuite faire rentrer les abeilles. Cette affection est très contagieuse; si le mal est invétéré, il vaut mieux sacrifier la ruche atteinte, la livrer au feu. On doit bien se garder de donner aux abeilles du miel provenant des ruches loqueuses. Quand le mal est pris au début, on le guérit en injectant dans la ruche retournée, sur le couvain, sur les abeilles, dans tous les coins de la ruche, à l'aide d'un vaporisateur, une dissolution d'*alcool salicylique.* On prépare la lotion de la manière suivante: dans 100 grammes d'eau distillée, on verse 100 gouttes d'alcool salicylique, puis on fait bouillir et on maintient, jusqu'à la fin de l'opération, à une température d'au moins 15 degrés. Enfin, le *vertige* est une maladie assez fréquente, à laquelle on ne connaît pas de remède; les abeilles atteintes de vertige ne volent pas; elles courent, tournent sur elles-mêmes, et finissent par tomber.

abeilles (*législation*).—Pour aucune cause, il n'est permis de troubler les abeilles dans leurs courses et dans leurs travaux. Même en cas de saisie légitime, les ruches ne peuvent être déplacées que dans les mois de décembre, janvier et février. La saisie n'est permise qu'au profit de la personne qui a fourni les abeilles, ou pour l'acquittement de la créance du propriétaire envers son fermier.

Le propriétaire d'un essaim a droit de le réclamer et de s'en emparer tant qu'il n'a pas cessé de le suivre; autrement l'essaim appartient au propriétaire du terrain sur lequel il est fixé. Un essaim qu'on aperçoit en l'air, et qui n'est pas suivi, appartient à celui qui l'a aperçu et qui le suit.

abeilles (piqûres d'). — Les piqûres des abeilles, guêpes, frelons sont douloureuses; elles peuvent être dangereuses quand elles sont nombreuses. Si l'aiguillon est resté dans la plaie, on commence par couper avec des ciseaux fins la petite vésicule qui contient encore du venin et qui reste attachée à l'aiguillon; puis on enlève l'aiguillon, soit avec une épingle, soit en pressant avec une clef

creuse, ou encore en pressant la peau dans toute son épaisseur, la tordant, pour chasser l'aiguillon, comme on chasse le noyau d'une cerise en la pressant entre les doigts. On lave à l'eau fraîche, additionnée de sel, de vinaigre, d'alcali, d'acide phénique. Une seule goutte d'alcali introduite dans la plaie avec la pointe d'une aiguille arrête l'enflure. A défaut d'alcali, on arrive au même résultat en



Abeille. — Appareil venimeux très grossi.

écrasant sur la plaie un *oignon*, un *poireau*, et en frottant un peu fortement.

Pour les piqûres dans la bouche, qui sont toujours graves, faire venir tout de suite le médecin. En attendant, pulvériser du sel de cuisine, l'arroser d'un peu d'eau, de façon à faire une bouillie, puis mettre cette bouillie dans la bouche et l'y maintenir, en avalant le liquide qui en découle à mesure que le sel fond lentement; continuer ce traitement jusqu'à l'arrivée du médecin.

ablette (*pêche*). — Très vorace, très audacieuse, en même temps que répandue dans toutes les rivières de France, l'ablette donne toujours satisfaction au



Ablette (0^m,18 de longueur).

pêcheur novice qui n'a besoin ni de la chercher au loin ni d'attendre longtemps qu'elle morde (*fig.*).

A la ligne, elle se prend en abondance, pourvu qu'on ait la main leste et qu'on tire vivement de côté, sans trop de brusquerie. On met à la ligne, qui doit être fine, de très petits hameçons, montés sur un simple crin de cheval; pour *flotte* de la ligne, un simple tuyau de plume d'oie. Pour *escher* on se servira d'*asticots*, de *mouches naturelles* (petites mouches de cuisine); les *mouches artificielles* conviennent aussi fort bien. La *pêche à lancer* (voy. PÊCHE A LA LIGNE) permet de capturer beaucoup d'ablettes. Ce petit poisson mord très brusquement, mais avec une telle adresse qu'il dépouille maintes fois l'hameçon de son appât sans qu'on arrive à le *ferrer*. En été, on cherchera l'ablette surtout à la surface, ou tout au moins entre deux eaux; en hiver, il faut donner plus de fond à la ligne, car alors l'ablette se tient plus bas. D'ailleurs, comme tous les poissons, l'ablette mord peu en hiver.

La pêche de l'ablette est également facile avec les divers filets. C'est surtout au printemps, lorsque les eaux sont hautes, qu'on en prend une grande quantité au *verveux*, à la *senne*, au *carrelet*, à la *trouble*, au *tramail*.

Les endroits les plus propres à la pêche sont ceux où l'eau est vive, agitée, peu profonde, et le bas des moulins.

Pêche interdite du 15 avril au 15 juin.

ablutions froides. — Voy. HYDROTHÉRAPIE.

abonnements. — L'Administration des Postes se charge de faire, pour le compte des particuliers, les abonnements aux journaux, revues et recueils périodiques publiés en France. Pour ce service, l'Administration prélève un droit de 1 p. 100, plus un droit fixe de 10 centimes par abonnement. Nombre de publications prennent à leur charge les frais d'abonnement. Les sommes versées sont transmises aux Directeurs des publications par les soins de l'Administration. Il est recommandé aux personnes qui renouvellent un abonnement de porter à l'Administration la bande d'un des numéros précédemment reçus.

La Poste reçoit aussi des abonnements pour les publications périodiques de Belgique, Danemark, Italie, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Suède et Suisse. Ces abonnements donnent lieu à la perception d'un droit de commission de 3 p. 100.

abordage. — Les abordages des navires en mer, ou, en rivière, des bateaux de faible tonnage, sont fréquents. Dans tous les cas où il peut être établi que l'abordage a lieu par la faute de l'un des bateaux, le dommage est à la charge de celui qui l'a causé.

Parmi les règles de navigation qui permettent d'établir les responsabilités, nous citerons les suivantes.

Quand deux navires se présentent à l'entrée d'un port, le plus éloigné ne doit pas chercher à prendre l'avance sur l'autre. Si les deux navires se présentent à l'entrée en même temps, le plus petit doit céder le pas au plus grand. Si les navires vont en sens contraire, celui qui sort doit

faire place à celui qui entre. Quand un navire en marche aborde un navire au repos, le premier est généralement responsable de l'abordage. Si un abordage a lieu dans un port et que l'un des navires soit convaincu de ne s'être pas conformé au règlement du port relatif aux distances, à l amarrage, aux signaux..., ce navire est responsable.

Dans la navigation des rivières, les bateaux montants doivent faire place à ceux qui descendent, chaque fois que ceux-ci le demandent.

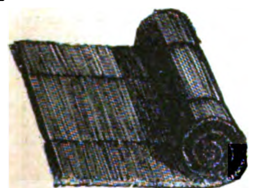
abreuvoir. — Il existe des abreuvoirs publics, qui sont sous la surveillance de l'autorité administrative; des abreuvoirs communaux, qui dépendent de l'autorité municipale, et enfin des abreuvoirs particuliers, qui, au point de vue de l'hygiène publique, sont sous la surveillance de l'autorité municipale.

Les abreuvoirs naturels ou artificiels établis sur les bords des rivières, des étangs, des ruisseaux, présentent en général d'excellentes conditions hygiéniques; mais des précautions doivent être prises dans leur aménagement au point de vue de la sécurité des animaux domestiques qui sont appelés à s'y désaltérer et à s'y baigner. Les abreuvoirs artificiels alimentés par les eaux de pluie renferment souvent une eau infecte, nuisible aux animaux et dangereuse pour la salubrité publique; ceux-là surtout ont besoin de surveillance.

Dans un grand nombre de communes, des règlements de police interdisent de mener les bêtes aux abreuvoirs publics pendant la nuit, de les y conduire en trop grand nombre à la fois, de les faire courir dans les rues à l'allée ou à la venue.

L'autorité municipale ou préfectorale a le droit d'ordonner, relativement aux abreuvoirs, même privés, toutes les mesures qu'elle juge nécessaires à la sauvegarde de la salubrité publique.

abri. — Bien des plantes ne peuvent prospérer que si elles sont préservées :

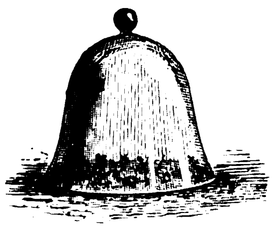


Paillasson.

des grands froids pendant l'hiver; des gelées tardives, au moment de la reprise de la végétation; des vents violents, de l'ardeur du soleil, ou de l'influence refroidissante du rayonnement nocturne.

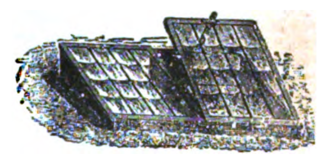
Les montagnes, les rideaux d'arbres, le voisinage des habitations constituent des abris naturels excellents, lorsqu'ils garantissent les plantations contre les vents froids. Mais les abris artificiels sont souvent indispensables.

Parmi ces abris, citons les *paillassons*



Cloche en verre, pour réchauffer les plantes qui ont besoin de chaleur et en particulier le melon.

qui, placés devant les arbres plantés en espaliers, ou au-dessus des semis encore jeunes, les garantissent des gelées tardives; les *cloches* à melons et les *châssis vitrés*, qui concentrent les rayons du soleil et garantissent à la fois contre le



Châssis vitré, pour la culture des melons hâtifs.

froid, le vent, l'excès d'humidité, ou, au contraire, contre une évaporation trop rapide.

Les couvertures de paille, dont on entoure pendant l'hiver diverses plantes délicates, les buttages de terre, les nuages de fumée qu'on fait naître au-dessus des vignes, au printemps, quand la gelée est à craindre, sont autant d'abris artificiels.

abricotier (*abricots*). — On cultive un grand nombre de variétés d'abricotier (*fig.*); la plus estimée est l'*abricot-pêche* (*fig.*), ou *abricot de Nancy*.

Dans le centre et dans le nord de la France on cultive souvent l'abricotier en espalier; l'exposition la meilleure est celle du levant pour les terres légères, et celle du midi pour les terres froides et humides. Des amendements calcaires, des engrais consommés, un arrosage à la fin du printemps, sont favorables à l'abricotier.

On *greffe* les variétés que l'on désire sur un abricotier venu de semis, ou sur un prunier, un amandier.

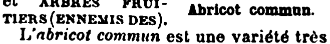
La floraison de l'abricotier est très



Abricotier (hauteur en croissance libre, 4 m.) Port de l'arbre et rameau fleuri.

précoce; aussi les gelées tardives du printemps font-elles souvent disparaître toutes les espérances de récolte. La maturité se fait, selon les variétés et le climat, de juin en août.

La *gomme* est la maladie à laquelle l'abricotier est le plus sujet, voy. ARBRES FRUITIERS (ENNEMIS DES); les *perce-oreilles*, *les pucerons* mangent les fruits, voy. PÊCHER et ARBRES FRUITIERS (ENNEMIS DES).



Abricot commun.

L'*abricot commun* est une variété très fertile, qui vient bien en plein vent. Le fruit est assez gros, la chair fondante et sucrée. Mûr en juillet.

L'*abricot-pêche* est très rustique, très fertile. Le fruit est gros, la chair très parfumée. Maturation un peu plus tardive que celle du précédent.



Abricot-pêche.

L'*abricot-albergier* est encore un peu plus tardif. Le fruit est plus petit, avec des taches saillantes, d'un rouge foncé. Chair fine et très parfumée.

Les abricots ne se conservent pas en fruitier, mais on en fait des *confitures* et des pâtes excellentes. On les conserve fort bien par le *procédé Appert* (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES).



Abricot-albergier.

Pour cela, on prend des abricots de plein vent, encore imparfaitement mûrs. On les coupe en deux, on enlève le noyau, dont on extrait les amandes. On enlève les peaux. Les fruits sont rangés dans une bouteille, que l'on remplit avec un sirop de sucre médiocrement concentré. On bouche, on attache les bouchons et on chauffe au bain-marie de façon à faire durer l'ébullition pendant 4 minutes seulement.

Voy. aussi CONFITURES.

absence. — En droit, l'*absent* est l'individu qui a disparu, et dont l'existence a été déclarée incertaine par un jugement du tribunal.

Tout individu qui a disparu est en *présomption d'absence;* le *ministère public* est chargé de veiller sur ses intérêts et de faire nommer, s'il y a lieu, un administrateur de ses biens.

Après quatre ans de présomption d'absence, les héritiers présomptifs du disparu peuvent demander au tribunal de *déclarer l'absence;* après une enquête qui dure une année, l'absence est déclarée et les héritiers présomptifs sont mis en possession *provisoire* des biens de l'absent. Si le disparu a laissé une procuration à un administrateur de ses biens avant de partir, son absence ne peut être déclarée qu'au bout de onze ans. Trente ans après la déclaration d'absence, ou cent ans après la naissance de l'absent, les héritiers entrent en possession définitive des biens.

Dans le cas où l'absent vient à rentrer, il reprend ses biens dans l'état où ils se trouvent, mais il n'a droit à aucune restitution de revenus.

abus d'autorité. — Les *abus d'autorité* peuvent être commis par les fonctionnaires publics contre les particuliers ou contre la chose publique; ils sont punis par la loi. Les abus contre les particuliers sont les suivants :

Violation de domicile. Tout agent de

la force publique, tout fonctionnaire de l'ordre administratif ou judiciaire qui viole le domicile d'un particulier en dehors des cas prévus par la loi est condamné à un emprisonnement de 6 jours à 1 an, et à une amende de 16 à 500 francs.

Déni de justice. Tout juge, toute autorité administrative qui refuse de rendre la justice, peut être puni d'une amende de 200 à 500 francs; et de plus les fonctions publiques lui sont interdites pour une durée de 5 à 20 ans.

Violence envers les personnes. Tout fonctionnaire public qui, dans l'exercice de ses fonctions, use ou fait user de violence contre un particulier, sans motif légitime, est puni selon la nature et la gravité de ces violences; la pénalité est toujours plus forte que celle qu'il aurait encourue s'il avait exercé la même violence comme simple particulier.

Violation du secret des lettres. La violation du secret des lettres, commise par un fonctionnaire dans l'exercice de ses fonctions, et en particulier par un fonctionnaire de l'administration des postes, est punie d'une amende de 16 à 500 francs, d'un emprisonnement de 3 mois à 5 ans et d'une interdiction des fonctions publiques d'une durée de 5 à 10 ans.

abus de confiance. — La loi comprend sous cette dénomination : l'*abus de blanc-seing*; le *détournement d'objets confiés* à titre de louage, de dépôt, de mandat; la *soustraction des pièces* produites dans un procès; l'*abus des faiblesses* d'un mineur.

Ces abus sont soumis à diverses pénalités : prison, amende, dommages-intérêts.

académie. — La France, au point de vue universitaire, est divisée en 17 circonscriptions nommées *académies* (voy. INSTRUCTION PUBLIQUE).

Chaque académie est dirigée par un *recteur*, dont les bureaux occupent un secrétaire et un certain nombre de *commis*.

Les secrétaires d'académie doivent être bacheliers ou pourvus du brevet supérieur de l'enseignement primaire (3 500 à 4 500 francs, à Paris 8 000 francs); ils ont droit au logement, ou à une indemnité représentative. Les *commis* sont choisis parmi les maîtres-répétiteurs des lycées, les professeurs de collèges ou les instituteurs primaires ayant au moins dix années de service (2 000 à 2 600 fr.; Paris, 1 800 à 4 000 francs).

académie. — Société de littérateurs, de savants, d'artistes. En France, la grande société nommée *Institut* se compose de la réunion des cinq Académies : — 1° ACADÉMIE FRANÇAISE (fondée par Richelieu, 1635), comprenant 40 membres; — 2° ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS ET BELLES-LETTRES (fondée par Colbert, 1663), 40 membres; — 3° ACADÉMIE DES SCIENCES MORALES ET POLITIQUES (fondée par la Convention, 1797), 40 membres, répartis en cinq sections : philosophie, morale, législation, économie politique et histoire générale, droit public; — 4° ACADÉMIE DES SCIENCES (fondée par Colbert, 1663), 65 membres, répartis en onze sections : géométrie, mécanique, astronomie, géographie et navigation, physique générale, chimie, minéralogie, botanique, économie rurale et art vétérinaire, anatomie et zoologie, médecine et chirurgie; — 5° ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS (fondée par Mazarin, 1648), 40 membres, peintres, sculpteurs, architectes, graveurs, musiciens.

L'ACADÉMIE DE MÉDECINE est une société en dehors de l'Institut (fondée par Louis XVIII, 1820), 100 membres titulaires, répartis en onze sections.

L'opéra de Paris est appelé officiellement ACADÉMIE NATIONALE DE MUSIQUE ET DE DANSE.

accaparement. — L'accaparement des marchandises diverses, ou autres manœuvres qui ont pour but de faire hausser les prix d'une manière anormale, est puni d'une amende de 300 à 20 000 fr., et d'un emprisonnement de 1 mois à 2 ans; la loi poursuit surtout l'accaparement des denrées de première nécessité (graines, farines, pain, vin...).

accession (droit d'). — Voy. PROPRIÉTÉ.

accidents. — En cas d'accident, on a souvent à donner les premiers soins à un blessé, à un malade. Nous indiquons ici ce qu'il y a à faire immédiatement, dans les circonstances qui se présentent le plus fréquemment. Mais il va de soi que, dans les cas qui ont la moindre apparence de gravité, le médecin doit être appelé en toute hâte.

1° Dans tous les cas, relever le blessé ou le malade avec précaution, et le conduire ou le transporter très doucement dans le lieu le plus rapproché où il puisse être secouru.

2° En cas de plaie, si le médecin tarde à arriver et s'il paraît y avoir du danger, il faut découvrir doucement la partie blessée, en coupant, s'il est nécessaire, les vêtements, afin de s'assurer de l'état de la blessure. On lavera celle-ci longuement à l'eau fraîche, filtrée ou bouillie (additionnée d'un peu d'acide phénique ou d'acide borique, si c'est possible), et on fera un pansement comme il est indiqué au mot PLAIES*.

3° S'il n'y a qu'une simple coupure et que le sang soit arrêté, on doit rapprocher les bords de la plaie et les maintenir en cet état par un pansement, ou, si on le peut, à l'aide de bandelettes de baudruche gommée ou de sparadrap.

4° En cas de contusion ou de bosse sanguine, il faut appliquer des compresses imbibées d'eau fraîche, avec addition d'*extrait de Saturne* (une cuillerée à café pour un verre d'eau); à défaut d'extrait de Saturne, on peut mettre du sel commun. Ces compresses sont maintenues en place au moyen d'un mouchoir bien propre ou de tout autre bandage, médiocrement serré, et on les arrosera fréquemment, afin de les tenir humides, avec le mélange indiqué ci-dessus.

5° S'il y a *hémorragie**, on donnera les soins indiqués à ce mot.

6° Si le blessé crache ou vomit le sang, il faut le placer sur le dos ou sur le côté correspondant à la blessure, la tête et la poitrine légèrement élevées, doucement soutenues, et lui faire prendre, par petites gorgées, de l'eau fraîche, ou, mieux encore, de petits fragments de glace.

Des compresses trempées dans de l'eau fraîche pourront, en outre, être appliquées sur la poitrine ou sur le creux de l'estomac.

7° Pour les *brûlures**, voy. ce mot.

8° Pour une *foulure* ou une *entorse*, voy. ENTORSE.

9° Dans toute lésion d'une jointure, il faut éviter avec le plus grand soin de faire exécuter au membre malade aucun mouvement brusque et étendu. On placera et on soutiendra ce membre dans la position qui occasionne le moins de douleur au blessé, et l'on attendra ainsi l'arrivée du médecin.

10° Dans le cas de fracture, il faut éviter d'imprimer au membre aucun mouvement; pendant le transport du blessé, on doit le porter ou le soutenir avec la plus grande précaution.

11° Nous indiquons au mot SYNCOPE* les soins à donner à une personne qui se trouve mal. Quand la syncope est due à un accident, il y a parfois certains soins supplémentaires à donner.

Ainsi, si le malade a perdu beaucoup de sang, et s'il est froid, il faut réchauffer son lit et pratiquer, sur tout le corps, par-dessous la couverture, des frictions avec de la flanelle.

Lorsque la perte de connaissance complique des blessures considérables au crâne, il faut se contenter de placer le blessé dans la situation la plus commode, la tête légèrement soulevée et soutenue avec soin, maintenir la chaleur du corps, surtout des pieds, en attendant l'arrivée du médecin.

12° Si le blessé est dans un état d'ivresse qui paraisse dangereux par l'agitation extrême qu'il provoque, ou par l'anéantissement profond des forces qu'il détermine, on peut lui administrer par gorgées, à quelques minutes d'intervalle, un verre d'eau légèrement sucrée, avec addition d'une cuillerée à café d'acétate d'ammoniaque. L'administration de cette préparation pourra être répétée une seconde fois, s'il en est besoin.

13° Il importe de se rappeler qu'un nombre trop grand de personnes autour d'un blessé ou d'un malade est toujours nuisible. Pour être efficaces, les secours doivent être donnés avec calme.

Enfin, d'une manière générale, on notera, avant l'arrivée du médecin, tous les symptômes de nature à faciliter son diagnostic, tels que frissons, toux, hoquets, spasmes..., on gardera les déjections, les crachats, l'urine, le sang.

Est-il besoin d'ajouter qu'on se gardera, dans ce cas comme dans tant d'autres, de se conformer aux prescriptions souvent contradictoires des donneurs de conseils sans compétence?

accidents du travail. — Voy. Supplément.

acclimatement. — Tout changement de climat, ou même tout changement un peu considérable dans la manière de vivre, peut occasionner dans la santé des désordres plus ou moins graves. De là la nécessité de certaines précautions hygiéniques destinées à faciliter l'*acclimatement*, c'est-à-dire l'adaptation des diverses fonctions de l'organisme aux nouvelles conditions de l'existence.

L'homme des champs qui arrive à la ville a surtout à redouter la perte d'appétit, les digestions difficiles, les maux de tête, les battements de cœur, l'essoufflement, l'oppression. Il doit, en conséquence, ne pas adopter immédiatement l'alimentation généralement trop épicée, trop riche en viande, des citadins; se priver autant que possible de liqueurs alcooliques; boire peu, surtout si l'eau de la ville est de qualité médiocre. D'autre part, de grandes promenades, prolongées autant que possible, lui sont particulièrement indispensables. Qu'il n'adopte enfin que peu à peu la vie fiévreuse des villes, théâtres, bals, travail intellectuel excessif.

Le citadin qui vient habiter la campagne est particulièrement exposé aux maladies des organes de la respiration, aux douleurs rhumatismales. Il se couvrira un peu plus qu'il ne le faisait à la ville, évitera avec le plus grand soin le froid et surtout l'humidité aux pieds, en portant de très fortes chaussures; il évitera de sortir de grand matin et, le soir.

après le coucher du soleil. Au point de vue du régime, il conservera d'abord celui qu'il suivait à la ville, s'il le peut, et n'adoptera que progressivement l'alimentation de son nouvel entourage. D'ailleurs, l'acclimatement à la campagne est ordinairement rapide, surtout pendant la belle saison, et, au bout de quelques semaines, toutes les précautions que nous énumérons, sauf celles relatives à la chaussure, deviennent inutiles.

Des précautions de même genre sont nécessaires aux personnes qui changent de climat. Celui qui arrive dans un pays chaud doit principalement surveiller son alimentation, éviter avec soin les plus petits écarts de régime, se garder des variations parfois brusques de la température. Celui qui arrive dans un pays froid a moins de dangers à redouter s'il peut adopter les vêtements des gens du pays et ne se mettre que progressivement à leur régime alimentaire, généralement trop riche en viande et en alcool, pour un estomac qui n'y est pas encore fait.

acide oxalique. — Voy. DÉGRAISSAGE.

acidité. — Voy. CIDRE.

acquit. — Toute quittance donnée pour constater le payement d'une dette supérieure à 10 francs doit porter un *timbre mobile* de 10 centimes; la personne qui donne l'acquit doit mettre la date et sa signature sur ce timbre. Toute contravention est passible d'une amende de 50 fr.

acte authentique. — L'*acte authentique* est un acte dressé par un officier public (notaire, maire, avoué, huissier, greffier, etc.), dans les formes voulues par la loi. Les actes authentiques font foi en justice, à moins qu'il n'y ait *inscription en faux*.

acte de notoriété. — Acte dressé par un notaire ou un juge de paix, à l'effet de constater les déclarations de personnes qui attestent un fait connu ou notoire, dont on ne peut produire la preuve écrite.

Un acte de notoriété dressé par un notaire est exigé dans certains cas, pour justifier de la qualité d'héritier, pour rectifier les erreurs de noms et de prénoms dans les inscriptions de rente ou autres actes... Les actes de notoriété relatifs à des actes de l'état civil disparus, à leur rectification ou à certaines formalités pour les déclarations d'absence sont reçus par les juges de paix du domicile de ceux qui les requièrent.

C'est ainsi qu'une personne qui veut se marier, et ne peut fournir son acte de naissance, peut y suppléer par un acte de notoriété délivré par le juge de paix, sur l'attestation de sept témoins, de l'un ou de l'autre sexe, parents ou non de la personne intéressée, sachant signer ou non. L'acte, une fois dressé par le juge de paix, doit être soumis au tribunal de première instance du lieu où doit être célébré le mariage; le tribunal n'accorde l'homologation que si les déclarations des témoins lui semblent assez probantes.

acte respectueux. — Tout fils âgé de plus de 25 ans, toute fille âgée de plus de 20 ans, peut, si les parents refusent leur consentement, le leur demander par un *acte respectueux* rédigé et présenté par un notaire assisté d'un autre notaire, ou de deux témoins. Cet acte respectueux doit être renouvelé *trois fois*, de mois en mois, avant que la célébration du mariage puisse avoir lieu.

Si le fils a plus de 30 ans, ou la fille plus de 25 ans, le mariage peut être célébré un mois après la présentation d'un seul acte respectueux.

acte sous seing privé. — Tandis que les *actes authentiques* sont faits par les officiers publics (notaire, maire, avoué, huissier...) d'après les formes prescrites par la loi, les actes *sous seing privé* sont rédigés directement par les parties, et ne portent que la signature de chacune d'elles. Quand l'une des parties ne sait pas signer, elle ne peut contracter aucune obligation autrement que par-devant un notaire.

Il n'y a qu'un petit nombre d'actes qui ne peuvent être faits sous seing privé (contrat de mariage, donation entre vifs, constitution d'hypothèque, consentement des ascendants au mariage de leurs descendants, reconnaissance d'un enfant naturel...).

Un acte sous seing privé qui oblige plusieurs personnes doit être rédigé en autant d'originaux qu'il y a de parties contractantes, et chaque original doit porter la mention du nombre des originaux qui ont été faits.

Celui qui n'oblige qu'une personne, comme le *billet*, ou promesse par laquelle on s'engage à payer une certaine somme, doit être écrit de la main de celui qui s'engage, porter au moins ou sa signature avec le mot *bon*, ou *approuvé*, suivi de la somme qui fait l'objet de la promesse, exprimée en toutes lettres.

Les actes sous seing privé contenant mutation de propriété, de fonds de commerce ou de clientèle doivent être enregistrés dans les trois mois de leur date.

actes de l'état civil. — Actes constatant les faits principaux de la vie d'une personne, considérée comme membre de la famille et de la société (*actes de naissance*, de *mariage*, de *décès*, *légitimation*, *adoption*). Ces actes sont tran-

scrits sur des registres spéciaux nommés *registres de l'état civil*. La rédaction de ces actes est réservée aux maires et aux adjoints des communes; à l'étranger, les actes de l'état civil des Français sont dressés par les agents diplomatiques. Ils sont signés par l'officier de l'état civil qui les a dressés et, de plus, par deux témoins, de l'un ou l'autre sexe, âgés de vingt et un ans au moins, parents ou non des parties intéressées et choisis par elles.

Un double des actes de l'état civil est déposé au greffe du tribunal civil de l'arrondissement. Chacun peut s'en faire délivrer copie, soit au greffe, soit à la mairie. Si ces extraits doivent être employés hors de l'arrondissement, il faut que la signature du greffier ou du maire soit légalisée par le président du tribunal ou par celle du juge de paix du canton. Les extraits des actes de l'état civil se font sur papier timbré de 1 fr. 50, plus le double décime. Celui qui demande l'extrait a donc à payer ce droit de timbre, plus des frais de transcription, qui sont très faibles.

acte de naissance. — La naissance d'un enfant doit être déclarée à la mairie de la commune sur laquelle il est né, dans un délai de *trois jours*, par le père, le médecin, la sage-femme, ou, à leur défaut, par une personne ayant assisté à la naissance (et cela sous peine d'amende et de prison). En même temps l'enfant est *présenté* à l'officier de l'état civil, ou bien celui-ci se transporte près de l'enfant pour constater la naissance. Puis l'acte est dressé, en présence de deux témoins, de l'un ou l'autre sexe, parents ou non. On ne peut donner à l'enfant d'autres *prénoms* que ceux qui sont en usage dans les différents calendriers, ou qui ont appartenu à des personnages historiques.

L'acte indique le jour, l'heure, le lieu de la naissance; le sexe de l'enfant, ses nom et prénoms, ainsi que ceux de ses père et mère.

acte de mariage. — Voy. MARIAGE.

acte de décès. — Tout décès doit être immédiatement déclaré à la mairie par deux témoins, parents ou étrangers. L'officier de l'état civil doit alors constater la réalité du décès, soit de ses propres yeux, soit par un médecin délégué à cet effet. Il dresse alors l'*acte de décès*, en présence de deux témoins, puis il délivre le permis d'inhumation.

L'acte de décès renferme tous les renseignements qui sont de nature à établir l'identité du défunt (nom, prénoms, profession, âge, lieu de naissance...); mais il ne mentionne pas les circonstances du décès.

action en justice. — L'*action en justice* est le droit que possède tout individu de demander aux tribunaux compétents de lui faire payer ce qui lui est dû, de le faire mettre en possession de ce qui lui appartient, ou de lui faire accorder réparation du dommage qui lui a été causé dans sa personne, sa réputation ou ses biens. L'action en justice est donc ce qu'on nomme plus ordinairement un *procès*.

L'action en justice porte divers noms selon les circonstances. Elle est *mobilière* ou *immobilière*, selon que l'objet en litige est un effet mobilier ou un immeuble. L'*action est dite réelle* quand on réclame une mise en possession, un droit indépendant de celui qui conteste ce droit; je prétends, par exemple, que ce champ est ma propriété, et je demande au tribunal de décider qu'il en est bien ainsi : l'action est *réelle*, car je plaide *pour le champ* plutôt que *contre celui* qui le détient injustement; si le détenteur du champ venait à changer, le procès ne changerait pas pour cela d'objet. Le tribunal auquel on doit s'adresser, dans une action réelle, est celui dans le *ressort* duquel est situé l'objet litigieux. Les actions mobilières et immobilières sont généralement des actions réelles. L'*action est personnelle*, au contraire, quand elle a pour but de forcer une personne à faire pour vous quelque chose, à vous payer une certaine somme d'argent : ici c'est la personne que l'on poursuit, et le tribunal compétent est celui du domicile de la personne que l'on attaque. L'*action est mixte* quand elle est à la fois réelle et personnelle, par exemple quand on plaide à la fois pour être mis en possession de cette chose et pour obliger le détenteur irrégulier de cette chose à payer des dommages-intérêts; le tribunal compétent est celui de la situation de la chose ou celui du domicile du défendeur, au choix du demandeur. On dit qu'il y a *action pétitoire* quand on demande à la justice de vous reconnaître la propriété d'un immeuble, contestée par un tiers; l'action pétitoire est de la compétence du tribunal de première instance de la situation de l'immeuble en litige. Par opposition à l'action pétitoire, on dit qu'il y a *action possessoire* quand on demande à la justice de vous assurer la libre possession d'un immeuble ou d'un droit, possession contestée par un tiers. Je veux faire établir mon droit de passage sur la terre de mon voisin, c'est une action possessoire. Mon voisin a déposé des matériaux de construction sur un champ qui m'appartient, et refuse de les faire enlever : je lui intente une action pétitoire. L'action possessoire est de la jurisprudence du juge de paix.

Enfin quand une *contravention*, un *délit*, un *crime* a été commis, il peut en résulter une *action publique**, intentée par le ministère public, qui a pour but de réprimer par une pénalité plus ou moins forte l'infraction à la loi, et une *action civile* qui a pour but d'assurer la réparation du dommage qu'un tiers a eu à supporter par le fait de la contravention, du crime ou du délit. L'action civile doit être portée par ceux qui ont souffert un dommage; tandis que l'action publique s'éteint par la mort du coupable, l'action civile peut atteindre ses héritiers. L'action civile peut être poursuivie en même temps, et devant les mêmes juges que l'action publique : on dit alors que la personne qui a eu à souffrir le dommage *se porte partie civile*. Le demandeur a aussi la faculté d'attendre, pour engager l'action civile, que la juridiction répressive ait statué.

Quand le même tribunal est saisi de l'action publique et de l'action civile, il prononce à la fois les deux jugements. S'il condamne à une peine l'auteur de l'infraction à la loi pénale, il fixe en même temps les dommages-intérêts accordés à la partie civile; s'il acquitte le prévenu, il se déclare incompétent pour l'action civile, et le demandeur doit porter son action civile devant le tribunal civil. Cette règle n'est pas applicable à la cour d'assises qui, même en acquittant l'accusé, statue sur la demande en dommages-intérêts de la partie civile.

De ce qu'un prévenu a été renvoyé de la plainte formée contre lui par le ministère public, il n'en résulte pas nécessairement qu'il n'ait causé aucun dommage à la personne qui lui demande des dommages-intérêts. Il peut donc arriver, et il arrive fort souvent, qu'un prévenu acquitté au point de vue criminel soit condamné à des dommages-intérêts envers la partie civile. De même un prévenu, renvoyé sans condamnation par le tribunal de police correctionnelle, peut être ensuite condamné à des dommages-intérêts par le tribunal civil.

La première question qui se pose, à l'origine d'un procès, est celle de savoir à quel tribunal il faut s'adresser. Ce tribunal est toujours la *justice de paix* ou le *tribunal de première instance*; nous indiquerons, aux mots correspondants, quelles affaires sont de la compétence de chacun de ces deux tribunaux.

L'action que l'on veut intenter contre l'État, un département ou une commune, doit être précédée d'un mémoire adressé au préfet et contenant l'exposé des faits et l'objet du litige. Quand un particulier a eu gain de cause dans un semblable procès, il a encore des formalités à remplir pour faire exécuter la condamnation. Il doit s'adresser au ministre des finances si c'est l'État qui a été condamné, au préfet si c'est le département, au maire si c'est la commune. En cas de refus du ministre, du préfet ou du maire d'exécuter la condamnation, le particulier doit s'adresser au *Conseil d'État*.

action publique. — L'*action publique* est la poursuite en justice exercée par le *ministère public* pour la répression des infractions à la loi (contraventions, délits, crimes). Le ministère public intente l'action publique dans l'intérêt de la société, alors même que l'infraction à la loi n'aurait causé qu'un dommage particulier, et que la personne ayant subi ce dommage renoncerait à en poursuivre la réparation civile. Cette action, qui n'a pas pour but la réparation d'un dommage, mais la punition encourue par l'auteur d'un acte défendu par la loi, ne peut s'exercer que contre le coupable lui-même ; la mort du prévenu entraîne donc nécessairement l'extinction de l'action publique.

La prescription de l'action publique est acquise au bout de dix ans pour les crimes, de trois ans pour les délits, et d'une année pour les contraventions.

action (*finances*). — Voy. VALEURS MOBILIÈRES.

adjoint. — Voy. MAIRE.

adjudication. — Les *adjudications* se font principalement par l'entremise des huissiers, des notaires, des commissaires-priseurs. Elles ont lieu ordinairement aux enchères. Les adjudications pour le compte des communes, des départements, de l'État, telles que celles relatives aux entreprises de travaux publics, aux fournitures militaires..., se font par écrit, sous pli cacheté, avec publicité et concurrence.

Ceux qui, dans une adjudication quelconque, ont entravé ou troublé la liberté des enchères ou des soumissions par voies de fait, violences ou menaces, ceux qui ont écarté les enchérisseurs par dons ou promesses, sont passibles d'amende, et même de prison.

Ne peuvent se rendre adjudicataires, sous peine de nullité, ni par eux-mêmes, ni par un tiers, les *tuteurs* (des biens de ceux dont ils ont la tutelle); les *mandataires* (des biens qu'ils sont chargés de vendre); les *administrateurs* (des biens des communes ou des établissements publics confiés à leurs soins); les *officiers publics* (des biens nationaux dont les ventes se font par leur ministère).

administration. — On nomme *administration* l'ensemble des rouages qui assurent l'exécution des lois et règlements.

L'*administration générale* ou *centrale* a à sa tête le *président de la République**

et les divers *ministres**, assistés par le *Conseil d'État**. L'*administration départementale* est entre les mains du *préfet** et des *sous-préfets**, assistés par le *conseil de préfecture**, le *conseil général** et le *conseil d'arrondissement**. Enfin l'*administration communale* a à sa tête le *maire**, assisté du *conseil municipal**. (Voyez ces divers mots.)

administration de l'armée. — L'*administration* de l'armée est confiée, sous la direction du commandement général, aux *officiers d'administration* et aux officiers du corps de l'*Intendance*.

Officiers d'administration. Ces officiers sont chargés des *bureaux de l'intendance*, des *subsistances militaires*, de l'*habillement et du campement* (sous la direction des officiers de l'intendance); du *service des hôpitaux* (sous la direction des médecins en chef, et de l'administration des hôpitaux); de la *justice militaire**.

Ils se divisent en officiers d'administration adjoints de 2e classe (2 340 francs de solde), de 1re classe, officiers d'administration de 2e et de 1re classe, officiers d'administration principaux (5 508 fr.) Les pensions de retraite varient de 1 500 à 4000 francs.

Pour arriver à ces situations il faut avoir été à l'*École d'administration de Vincennes* (voir plus loin), puis avoir été nommé ensuite adjudant-élève d'administration pendant un an au moins (voy. JUSTICE MILITAIRE).

La carrière est fermée, car les grades supérieurs ne sont pas élevés; cependant les officiers d'administration peuvent entrer, difficilement il est vrai, dans le corps de l'Intendance.

Corps de l'Intendance. Les officiers du corps de l'Intendance, chargés de l'administration supérieure de l'armée, se recrutent au concours parmi les capitaines et les commandants de toutes armes et parmi les officiers d'administration, à l'exception de ceux de la justice militaire.

Les matières du concours sont la législation générale, le code civil, le code de procédure civile, le code de commerce, la législation et l'administration militaires. Les grades de l'intendance sont assimilés complètement, comme prérogatives, soldes, pensions de retraite, règles d'avancement, aux grades de l'armée; ces grades sont : *adjoint à l'intendance* (capitaine), *sous-intendant de 3e classe* (commandant), *sous-intendant de 2e classe* (lieutenant-colonel), *sous-intendant de 1re classe* (colonel), *intendant* (général de brigade), *intendant général* (général de division).

L'avancement, dans l'intendance, est assez rapide.

École d'administration de Vincennes. On y entre au concours; sont admis à prendre part à ce concours, les sous-officiers âgés de moins de 27 ans, célibataires ou veufs sans enfants (orthographe, narration historique, arithmétique, géométrie, géographie, organisation et comptabilité des corps de troupes). La durée des études est de 10 mois. A la sortie, les élèves sont pourvus de l'emploi d'*élèves d'administration*, et prennent rang avant les sergents-majors.

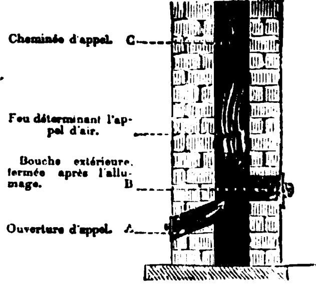
adoption. — Acte qui établit entre deux personnes les mêmes relations civiles de parenté et de filiation que la paternité légitime. L'adopté, tout en conservant tous ses droits dans sa famille naturelle, peut ajouter à son nom celui de l'adoptant; il a, sur la succession de celui-ci, les mêmes droits que s'il était son fils légitime; il est tenu, à l'égard de ses parents d'adoption, aux mêmes devoirs qu'envers ses propres parents.

Celui qui veut faire une adoption doit être âgé d'au moins 50 ans, ne pas avoir d'enfant légitime, avoir le consentement de son conjoint s'il est marié. Il doit avoir donné ses soins au futur adopté pendant au moins six ans consécutifs, alors qu'il était mineur.

L'adopté doit avoir au moins 21 ans; son âge doit être de 15 ans au moins inférieur à celui de l'adoptant. S'il a moins de 25 ans, il doit avoir l'autorisation de ses père et mère; au delà de 25 ans, il peut se passer de ce consentement et le remplacer par des *actes respectueux* (voy. ce mot).

Les conditions sont moins rigoureuses si celui qu'il s'agit d'adopter a sauvé la vie à l'adoptant dans un combat, ou en le retirant des flammes ou des flots.

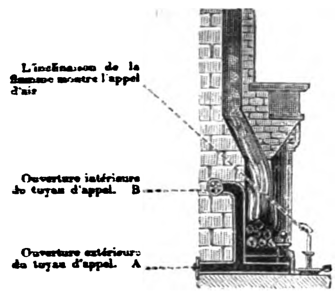
L'adoption se fait devant le juge de paix du domicile de l'adoptant; l'acte doit être confirmé par jugement du tribunal de première instance et par arrêt de la Cour d'appel, puis inscrit sur les registres de l'état civil.



Ventilation par une cheminée d'appel. — Le feu étant allumé, on ferme la bouche B. L'air intérieur est alors appelé en A par le tirage, et se répand au dehors par C.

adresses. — Voy. POSTES.

aération. — L'air pur est nécessaire à la vie. L'air confiné, vicié par l'acide



Cheminée à ventouses. — Le tirage se fait comme dans une cheminée ordinaire, par l'ouverture du foyer et le tuyau. Mais, en même temps, de l'air est puisé à l'extérieur par une ouverture spéciale, vient se chauffer en circulant dans une boîte qui entoure le foyer, et se répand ensuite dans l'appartement par deux ventouses latérales.

carbonique et les émanations animales, est très nuisible. Il faut donc aérer. Le renouvellement de l'air dans les appartements devrait être d'au moins 10 mètres cubes par *personne* et par *heure*. Malheureusement on compte uniquement sur l'aération par les fentes des portes et des fenêtres, ce qui n'est pas assez; il faut ouvrir le plus souvent et le plus longtemps possible. La nuit, on doit ouvrir toutes les portes de communication des pièces les unes avec les autres.

A ces moyens naturels de *ventilation*, il faudrait en ajouter d'artificiels. En hiver, les cheminées sont d'excellents appareils de ventilation, mais elles produisent des vents coulis (*fig.*). Le mieux est de pratiquer des conduits spéciaux pour la ventilation, et de ne laisser entrer l'air extérieur qu'après en avoir élevé la température au moyen de la chaleur même du foyer.



Cheminée ordinaire. — L'air de l'appartement, attiré par le tirage, entre par l'ouverture du foyer, s'échauffe, monte dans le tuyau, et s'échappe par l'orifice supérieur, en entraînant les produits de la combustion.

En été, on peut ventiler les ateliers par une *cheminée d'appel*, dans l'intérieur de laquelle on entretient un peu de feu (*fig.*).

Voyez aussi AIR.

affaires étrangères (**ministère des**). — Les services de l'administration centrale du ministère des affaires étrangères sont répartis en six directions: cabinet du ministre et secrétariat; protocole; direction des affaires politiques et du contentieux; direction des affaires commerciales, consulaires et de la chancellerie; direction des archives; direction des fonds et de la comptabilité. Il s'y rattache aussi cinq comités: comité des services extérieurs et administratifs; comité consultatif des protectorats; commission des archives diplomatiques; comité consultatif du contentieux; comité consultatif des consulats.

Les employés de l'administration centrale sont nombreux, et ils se recrutent de diverses manières, depuis les simples expéditionnaires jusqu'aux directeurs. Voici la voie la plus ordinaire: les jeunes gens qui veulent entrer comme *surnuméraires* au ministère des affaires étrangères doivent être licenciés en droit, licenciés ès lettres ou ès sciences et connaître deux langues étrangères. Les surnuméraires doivent ensuite passer un examen pour être nommés commis appointés. Les appointements varient de 1 400 à 22 000 francs; l'avancement est lent, et beaucoup ne dépassent pas le traitement de 4 000 francs.

Les retraites, à 60 ans d'âge et 30 ans de service, sont réglées par la loi sur les *pensions civiles**.

Voyez aussi AGENTS CONSULAIRES, AGENTS DIPLOMATIQUES.

affichage. — L'*affichage* est libre et peut se faire sans autorisation; mais le ministère public a toujours le droit de poursuivre les auteurs et les colleurs d'affiches ayant un caractère délictueux. Les affiches émanées de l'autorité peuvent seules être imprimées sur papier blanc; dans chaque commune, plusieurs emplacements sont réservés à ces affiches (la contravention sur la couleur du papier est punie d'une amende de 5 à 15 francs, et en cas de récidive dans les douze mois, d'un emprisonnement de 1 à 5 jours).

La destruction des affiches électorales et des affiches émanées de l'administration est punie d'amende, et même de la prison, si celui qui a détruit l'affiche est fonctionnaire ou agent de l'autorité publique.

Tout propriétaire a le droit de s'opposer à l'affichage sur ses immeubles, et de détruire les affiches qui y sont collées.

Les affiches privées sont soumises à un droit de timbre; les affiches électorales

en sont affranchies. Le timbre est de 12 centimes pour chaque feuille de 25 décimètres carrés, et de 6 centimes pour chaque demi-feuille. Les affiches peintes sur les murs, sur les constructions, ou même simplement sur toile paient un droit de 60 centimes pour 1 mètre carré et au-dessous, et de 1 fr. 20 au-dessus de 1 mètre carré.

Les contraventions relatives au timbre des affiches sont passibles d'une amende de 100 à 500 francs.

Le payement du droit se fait au bureau de l'enregistrement dans l'arrondissement duquel se trouvent les communes où les affiches devront être placées ; dans le département de la Seine, il se fait à un ou plusieurs bureaux désignés à cet effet.

affouage. — Toute commune propriétaire de forêts répartit entre ses habitants le bois de ces forêts, pour être employé au chauffage : c'est ce qu'on nomme l'*affouage*. La répartition se fait par *feu*, c'est-à-dire par ménage ayant un feu distinct.

affranchissement. — Voy. POSTES.

affût (*chasse*). — L'affût est une chasse au fusil, dans laquelle le chasseur se cache ou s'abrite, le soir ou le matin, près des lieux fréquentés par le gibier, pour le tirer à son passage (*fig.*). Un grand nombre d'animaux sortent surtout de leurs retraites pendant la nuit pour aller chercher leur nourriture ; en se postant le soir, à la tombée de la nuit, on a donc chance de les voir sortir, tandis que le matin, avant l'aurore, on les voit rentrer.

L'affût permet d'atteindre un grand nombre de gibiers ou d'animaux nuisibles, tels que *canards sauvages*, *bécasses*, *lièvres*, *loups*, *renards*, *blaireaux*, *loutres*, etc. Cette chasse exige une grande connaissance des habitudes du gibier, et beaucoup de patience chez celui qui s'y livre.

Le chasseur, après avoir étudié avec soin les endroits où passe le gibier qu'il veut atteindre, se poste de manière à être bien caché, derrière un arbre, sous des branchages, dans un trou ou un fossé, ou même sur un arbre. Il fait grande attention à se poster sous le vent, de manière que ses émanations ne soient pas conduites du côté de la passée.



Chasse à l'affût, au crépuscule.

Puis le chasseur, bien établi, attend avec patience, dans une immobilité absolue et dans un complet silence, le passage de la bête, qu'il entend venir, et qu'il distingue plus ou moins nettement dans la nuit.

L'affût est autorisé par les lois sur la chasse aux heures du crépuscule ou de l'aurore, mais il est interdit pendant la nuit, sauf pour quelques oiseaux de passage et pour les animaux malfaisants. Pour ces derniers, et particulièrement pour les martes, les fouines, les belettes, les renards..., on trompe l'attente en imitant les cris des souris, des levrauts, des oiseaux de proie qui viennent passer la

nuit dans la forêt; ces cris attirent la gent carnassière (voy. APPEAUX).

Il faut une autorisation spéciale pour la chasse à l'affût pendant la nuit.

affûtage. — L'aiguisage des couteaux, l'affûtage des outils, se fait principalement par frottement contre des pierres siliceuses très dures.

Pour l'aiguisage proprement dit, on se sert d'une meule verticale, tournant



Aiguisage à la meule.

autour d'un axe horizontal, et maintenue légèrement mouillée. Les meules les plus commodes sont celles qu'on peut faire tourner avec le pied. La meule étant en mouvement, on appuie la lame très obliquement sur la pierre, de façon que le frottement ait lieu de la partie épaisse vers la partie effilée de la lame; celle-ci, maintenue avec les deux mains, est promenée constamment de façon que le frottement se fasse régulièrement sur toute la longueur, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre.



Affûtage sur la pierre à l'huile.



Affûtage au fusil.

Cet aiguisage à la meule use beaucoup l'acier, et ne doit pas être renouvelé trop souvent. Mais on peut entretenir le couteau ou l'outil dans un état convenable en l'affûtant de temps en temps par frottement soit sur une meule horizontale immobile, soit sur une pierre noire très dure, dite pierre à aiguiser, soit sur un fuseau d'acier fortement trempé.

Toutes ces petites opérations sont faciles, et ne demandent qu'un peu de pratique.

A table, on peut rapidement aiguiser le couteau qui sert à découper les viandes en le frottant obliquement contre le fond d'une assiette de porcelaine, ou en frottant deux lames de couteau l'une contre l'autre.

agacement des dents. — Voy. DENTS.

âge légal. — *L'âge légal* est l'âge à partir duquel une personne est jugée capable, par la loi, de remplir telle ou telle fonction, d'accomplir tel ou tel acte. Cet âge varie selon les circonstances. C'est ainsi qu'un enfant peut être *émancipé* par son père à 15 ans; qu'une jeune fille peut se marier à 15 ans, et un jeune garçon à 18 ans; qu'on est électeur à 21 ans; qu'on peut être député à 25 ans, sénateur à 40 ans; qu'on ne peut adopter un enfant si l'on n'a 50 ans au moins.

Les diverses circonstances dans lesquelles intervient un âge légal sont indiquées dans ce Dictionnaire, et en particulier aux mots ÉMANCIPATION, MAJORITÉ, ADOPTION, TUTELLE, SERVICE MILITAIRE, CONSEIL MUNICIPAL, ÉLECTIONS, DÉPUTÉS, SÉNATEURS, MAIRE, JURY.

agents d'affaires. — On nomme *agent d'affaires* toute personne qui, sans avoir aucun caractère officiel, se charge, moyennant salaire, de gérer les affaires d'autrui, telles que gestion de propriétés, recouvrement de capitaux, placements de fonds, vente à l'amiable de meubles ou d'immeubles, poursuite des affaires près des administrations publiques ou particulières...

L'agent d'affaires est considéré comme commerçant; il est assujetti à un droit de patente et soumis à la rigueur des lois commerciales. Il peut donc être mis en faillite ou déclaré banqueroutier.

Quand un agent d'affaires réclame des honoraires exagérés, on peut en demander la réduction à la justice.

agents de change. — Officiers ministériels qui ont *seuls* qualité pour servir d'intermédiaires entre le vendeur et l'acheteur pour la négociation des fonds publics français et étrangers, des actions et obligations cotées à la Bourse de Paris et aux bourses des départements. Dans les villes où il n'y a pas d'agents de change, les *effets publics* sont négociés par les notaires. Les agents de change constatent officiellement dans chaque bourse de commerce, et publient les cours des valeurs mobilières, ceux du change et des matières métalliques.

Les charges d'agent de change se vendent, à Paris, des prix fort élevés; mais l'acheteur doit obtenir sa nomination du président de la République.

Pour être nommé agent de change il faut être Français, avoir au moins 25 ans, être agréé par la chambre syndicale des agents de change et fournir un cautionnement.

Il y a 276 agents de change en France, dont 60 à Paris.

Les agents de change occupent un grand nombre d'employés, dont les traitements varient en général de 1 200 à 6 000 francs; les *fondés de pouvoir* arrivent à une fort belle situation. La carrière est ouverte à tous, car les agents de change n'exigent généralement aucun grade ni titre des employés qu'ils choisissent.

agents consulaires. — Les agents consulaires sont les représentants commerciaux de la France à l'étranger; ils peuvent, du moins certains d'entre eux, remplir, à l'égard des nationaux domiciliés à l'étranger, les fonctions d'officiers de l'état civil; ils peuvent aussi remplir à l'occasion des fonctions diplomatiques.

Les traitements des agents consulaires sont en général fort élevés, mais il convient de dire que ces agents sont tenus, à l'étranger, à des dépenses considérables qui absorbent largement ces traitements; la carrière n'est donc pas, en réalité, aussi brillante qu'elle le paraît au premier abord.

Nous allons passer en revue les principaux agents consulaires.

Drogmans et interprètes. Ce sont des intermédiaires entre les habitants de la région où est installé le consulat, et les autres agents consulaires qui ne possèdent pas la langue du pays. Ces intermédiaires se nomment *drogmans* pour les langues arabe, turque et persane, et *interprètes* pour les langues chinoise, japonaise, siamoise et les langues slaves. Ils sont choisis parmi les élèves diplômés de l'Ecole spéciale des langues orientales vivantes et parmi les commis de drogmanat qui, après trois ans de stage, ont satisfait à un examen spécial. On débute dans la carrière comme élève drogman, élève interprète, ou commis. Le traitement maximum est de 20 000 francs.

Chanceliers. Les chanceliers assistent les consuls dans leurs fonctions; ils veillent à la tenue des registres du consulat, contresignent les passeports et agissent comme notaires. Ils sont choisis parmi les *élèves chanceliers*. Pour être nommé élève chancelier il faut être Français, avoir rempli ses obligations militaires, avoir plus de 21 ans et moins de 30; être bachelier, être sorti d'une des écoles du gouvernement, ou avoir été officier de l'armée active, ou être diplômé de l'Ecole des sciences politiques, ou de l'Ecole des hautes études commerciales, ou d'une École supérieure de commerce ou de l'Institut agronomique. Il faut en outre, pour être nommé chancelier, connaître la langue du pays où l'on doit exercer ses fontions, sauf s'il s'agit d'un poste possédant des drogmans ou des interprètes. Au-dessous des chanceliers sont des *commis expéditionnaires* et *auxiliaires*, qui restent toujours dans les emplois subalternes. Traitement maximum des *chanceliers*, 12 000 francs.

Consuls. Le consul est le chef du consulat; il a sous ses ordres les drogmans ou interprètes, les chanceliers, et les vices-consuls dont il est question plus loin. Ses fonctions sont multiples. C'est un agent d'information; il doit protéger les droits des nationaux établis à l'étranger, tenir les registres de l'état civil, faire fonction de juge de paix, de notaire, de receveur de l'enregistrement, de percepteur, etc.

On choisit les consuls parmi les vice-consuls, parmi les chanceliers, parmi des drogmans ou les interprètes, parmi les *agents diplomatiques* (voy. ce mot); exceptionnellement, le ministre des affaires étrangères nomme d'emblée consul une personne prise complètement en dehors de la carrière.

Enfin on entre dans les consulats par voie de concours. Pour prendre part au concours, il faut être Français, avoir plus de 21 ans et moins de 30 ans, avoir rempli ses obligations militaires, et être licencié en droit, ou ès sciences, ou ès lettres, ou être diplômé d'une des grandes écoles de l'Etat (voir les programmes spéciaux pour l'énumération de ces écoles, les conditions et les matières du concours).

Les candidats admis à ces concours optent pour la carrière diplomatique ou pour la carrière consulaire et sont nommés surnuméraires au ministère des affaires étrangères, avec une allocation de 1 500 francs par an. Après 3 ans de stage, les surnuméraires passent un examen de classement à la suite duquel ils peuvent être nommés consuls suppléants, au traitement de 5 000 francs, accru par une indemnité qui peut aller à 2 000 francs. Les traitements des consuls sont très variables, et peuvent atteindre 55 000 fr., avec, en outre, des frais de service, de bureau et des indemnités de déplacement.

Vice-consuls. Les *vice-consuls* remplissent les fonctions analogues à celles des consuls, dans des résidences placées dans la circonscription des consuls, et sous les ordres de ceux-ci. On les choisit parmi les chanceliers, les drogmans, les interprètes, ou bien ils sont choisis directement par le ministre, sans avoir été auparavant dans l'administration. Les traitements vont de 3200 à 14 000 francs.

agents diplomatiques. — Les *agents diplomatiques* à l'étranger sont divisés en *secrétaires d'ambassade, conseillers d'ambassade, ministres plénipotentiaires, ambassadeurs.* Malgré l'élévation des traitements des agents diplomatiques, les charges sont si grandes que les jeunes gens n'ayant pas de fortune personnelle auraient grand tort d'entrer dans cette carrière.

On y entre à la suite d'un concours (voy. AGENTS CONSULAIRES) qui est le même que celui des *consuls.* On débute comme *attaché surnuméraire*, puis comme *secrétaire de troisième classe* (3 000 francs plus une indemnité de 1 000 à 2 000 francs par an). Les ambassadeurs ont 40 000 francs de traitement, plus une allocation pour dépenses de loyer et de réception qui dépasse souvent le traitement (210 000 francs à Saint-Pétersbourg).

agents voyers. — Agents préposés à la construction et à l'entretien des chemins vicinaux. Ils sont nommés par les préfets; les positions sont données au concours; le programme du concours comprend les éléments des sciences mathématiques (arithmétique, géométrie, algèbre, trigonométrie, géométrie descriptive, mécanique) et la technique de la profession. Les candidats doivent avoir plus de 20 ans et moins de 35 ans. Les élèves diplômés de l'Ecole centrale des Arts et Manufactures, les élèves des écoles nationales d'arts et métiers, les candidats reconnus admissibles à l'emploi de conducteur des ponts et chaussées, peuvent être dispensés de l'examen.

Le traitement varie avec les départements, et aussi avec le grade (agent voyer cantonal, sous-inspecteur, inspecteur, agent voyer en chef); il est compris entre 1 500 et 15 000 francs. L'agent voyer a souvent la possibilité de se livrer à des travaux pour les particuliers, ce qui améliore sa situation. Les agents voyers peuvent obtenir des pensions de retraite, conformément aux règlements particuliers des départements auxquels ils appartiennent.

agneau. — La viande d'agneau est fade, peu nourrissante et cependant de digestion relativement difficile (*fig.*). Sa consommation est assez restreinte; les meilleurs agneaux sont ceux qu'on vend du mois de décembre au mois d'avril; ils doivent avoir au moins de 3 à 4 mois.

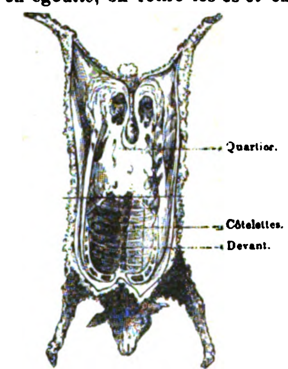
Gigot d'agneau rôti. Ce rôti doit être fait devant un feu un peu vif, de façon qu'il soit croustillant. Quand la cuisson est arrivée au quart, on saupoudre peu à peu avec de la chapelure mêlée de persil haché. On peut aussi cuire au four, bien chaud. Ce rôti doit être servi très chaud, avec des rondelles de citron.

Agneau aux oignons. On fait revenir quelques oignons dans du beurre, et on ajoute la viande, coupée en morceaux carrés. On ajoute de l'eau ou du bouillon, du sel, du poivre, du persil, du thym, et on fait cuire pendant deux ou trois heures, feu dessus et dessous.

Côtelettes d'agneau. Se préparent comme les côtelettes de mouton.

Blanquette d'agneau. Se fait comme la blanquette de *veau**.

Poitrine d'agneau grillée. On fait cuire une poitrine d'agneau dans du bouillon; puis on égoutte, on retire les os et on



Agneau.

laisse refroidir. On ajoute du sel, du poivre, on mouille d'un peu d'huile, on saupoudre de chapelure de pain, et on met sur le gril. On sert avec une sauce piquante ou une garniture de légumes.

Agon (*Manche*). — Village voisin de Coutances (on s'y rend de Coutances en voiture), dont la plage attire surtout les habitants de Coutances. Voy. BAINS DE MER.

agréés. — Personnes autorisées, *agréées*, par les tribunaux de commerce, pour servir devant eux de mandataires à des parties qui plaident. Le concours des agréés n'est pas obligatoire devant les tribunaux de commerce; les agréés sont simplement recommandés au public par les tribunaux. Les agréés sont souvent choisis parmi les avocats; ils vendent leurs études et présentent leurs successeurs au tribunal. A Paris, le prix des charges dépasse souvent 300 000 fr.

agrégation des lycées. — Le titre d'*agrégé* est exigé pour être nommé *professeur* titulaire dans un lycée de garçons ou de jeunes filles. Ce titre est

donné au concours; le concours comporte des épreuves écrites qui peuvent être faites au chef-lieu de l'Académie, et des épreuves orales et pratiques, qui sont faites à Paris. Nous nous contenterons d'énumérer les différents ordres d'agrégation.

L'agrégation des lycées se divise en huit ordres :

1° **Philosophie** : les candidats doivent être licenciés ès lettres et bacheliers ès sciences;

2° **Classes supérieures des lettres** : les candidats doivent être licenciés ès lettres;

3° **Histoire et géographie** (même diplôme exigé);

4° **Classes de grammaire** (même diplôme exigé);

5° **Langues vivantes** (diplôme de licencié ès lettres avec la mention des langues vivantes, ou le certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes);

6° **Sciences mathématiques** (diplôme de licencié ès sciences mathématiques et celui de licencié ès sciences physiques);

7° **Sciences physiques** (mêmes diplômes exigés);

8° **Sciences naturelles** (diplôme de licencié ès sciences physiques et celui de licencié ès sciences naturelles).

L'agrégation de l'enseignement secondaire des jeunes filles se divise en deux ordres :

1° **Ordre des lettres**;

2° **Ordre des sciences.**

Les aspirantes doivent être pourvues soit du certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire des jeunes filles, soit de l'une des licences ès lettres ou ès sciences.

Voyez aussi FACULTÉS DE DROIT et FACULTÉS DE MÉDECINE.

agriculture (**Conseil supérieur de l'**). — Ce conseil consultatif, qui a pour président le ministre de l'agriculture, est composé de membres de droit et de membres désignés par le ministre. Il est appelé à donner son avis sur les projets de loi ou de réglementation concernant l'agriculture, les forêts, l'hydraulique agricole, les haras.

agriculture (**École coloniale d'**). — Voy. Supplément.

agriculture (**Écoles libres d'**). — Voy. Supplément.

agriculture (**Écoles nationales d'**). — Ces écoles sont intermédiaires entre l'*Institut agronomique* et les *Ecoles pratiques d'agriculture*. Elles sont au nombre de trois : Grignon (Seine-et-Oise; internat 1 200 francs; demi-pension 600 francs; externat 400 francs); Montpellier (internat 1000 francs; demi-pension 600 francs; externat 400 francs); Rennes (seulement externat 400 francs; bourses); des auditeurs libres peuvent être admis sans examen.

L'examen d'entrée et le classement est le même pour les trois écoles (composition française; mathématiques élémentaires; physique; chimie; histoire naturelle).

La répartition des élèves reçus, entre les trois écoles, se fait d'après le désir exprimé par chacun d'eux au moment de l'inscription, et d'après le rang de classement.

La durée des études est de 2 ans 1/2 à Grignon et à Montpellier, de deux ans à Rennes.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent le *diplôme d'école nationale d'agriculture*; ceux dont la moyenne n'est pas suffisante obtiennent seulement un *certificat d'études*, ou même n'obtiennent aucun certificat.

Les élèves classés dans les quatre premiers cinquièmes de ceux qui ont obtenu la moyenne 13 ne sont astreints qu'à une année de service militaire.

agriculture (**Écoles pratiques d'**). — Les *écoles pratiques d'agriculture* sont des fondations relativement nouvelles, qui se substituent progressivement aux anciennes *fermes-écoles**, dont le nombre va en décroissant. Elles ont pour but de former des agriculteurs ayant à la fois la pratique du métier et des connaissances théoriques.

Chacune de ces écoles a à sa tête un directeur qui exploite sa ferme à ses risques et périls, en utilisant le travail des élèves, qui ont d'ailleurs à payer un prix de pension de 400 à 600 francs (il y a des bourses de l'Etat, des départements et des communes). Le temps des élèves est partagé entre la pratique, c'est-à-dire les travaux de la ferme, ordonnés par le directeur, et l'enseignement théorique, donné par l'Etat (physique, chimie, zootechnie, histoire naturelle, horticulture, agriculture, hygiène vétérinaire, économie rurale, français, mathématiques).

Les élèves peuvent entrer dans ces établissements à l'âge de 12, 13, 14, 15 ans, selon les écoles; la durée des études est de 2 à 3 ans. Les élèves, au nombre de 20 à 25 par école, se recrutent au concours. A la sortie, ils reçoivent, selon leur mérite, des certificats, des médailles, des primes en argent. Ces écoles sont actuellement au nombre de 40.

Le personnel enseignant de ces écoles est choisi parmi les élèves diplômés de l'Institut national agronomique et des Ecoles d'agriculture; il y a, en outre, des chefs de pratique, des instituteurs sur-

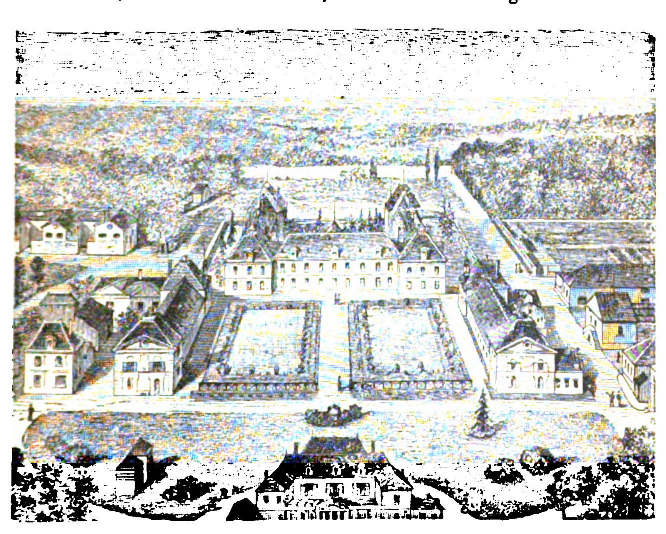
veillants, des professeurs surveillants (traitements de 1 600 à 3 000 francs).

agriculture (**ministère de l'**). — L'administration de l'agriculture est centralisée à Paris, au ministère de l'agriculture. Les employés de ce ministère sont nommés au concours, ils sont divisés en *expéditionnaires* et *rédacteurs;* l'examen pour l'admission des expéditionnaires n'est pas le même et il est plus facile que celui pour l'admission des rédacteurs. Sont dispensés du concours : comme rédacteurs, les agents du service extérieur ayant au moins 3 années de service; comme expéditionnaires, les sous-officiers et les commis des services extérieurs ayant au moins 3 ans de service. Les traitements des expéditionnaires varient de 1 800 à 3 600 francs; celui des rédacteurs, de 2 200 à 4 000. Les sous-chefs, chefs de bureau ont un traitement de 4 000 à 9 000 francs. Les directeurs ont 12 000 et 15 000 francs.

De nombreuses écoles dépendent du ministère de l'agriculture (voy. AGRICULTURE (Écoles nationales d'); AGRICULTURE (Écoles pratiques d'); AGRICULTURE (professeur départemental); INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE, IRRIGATION (École pratique d'irrigation et de drainage); VÉTÉRINAIRES (Écoles nationales). L'agriculture est en outre enseignée dans toutes les *écoles primaires*, et dans les *écoles normales d'instituteurs*.

Du ministère de l'agriculture dépendent des inspecteurs adjoints (4 000 francs de traitement) et des inspecteurs généraux d'agriculture (6 000 à 10 000 francs). Les inspecteurs adjoints sont nommés à la suite d'un concours.

agriculture (**chambres consultatives d'**). — Assemblées d'agriculteurs (nommés par le préfet) établies dans chaque arrondissement. Ces chambres donnent leur avis au gouvernement sur toutes les questions agricoles; elles sont en outre chargées de la statistique agricole de l'arrondissement.



École nationale d'agriculture de Grignon (Seine-et-Oise).

agriculture (**professeur départemental d'**). — Dans chaque département il existe un professeur d'agriculture, nommé au concours. Ce professeur fait des cours d'agriculture à l'école normale d'instituteurs, et des conférences agricoles dans les communes aux agriculteurs et aux instituteurs de la région. Le traitement des professeurs départementaux est de 3 000 à 4 500 francs avec des frais de tournée qui varient de 500 à 1 800 francs.

aigle d'or (*monnaie*). — Voy. MONNAIE.

aiguille à amorcer. — Voy. PÊCHE A LA LIGNE.

aiguisage. — Voy. AFFÛTAGE.

aigreurs. — Contre les aigreurs d'estomac, on prend de la *magnésie calcinée*, à la dose d'une petite cuiller à café délayée dans un verre d'eau sucrée. On peut prendre deux ou trois de ces doses à une heure d'intervalle, si la première n'a pas fait passer les aigreurs.

ail.—L'ail est un condiment très employé, surtout dans le midi de l'Europe; assaisonnement sain, excitant, mais dont on ne doit pas abuser. A l'inconvénient de donner une odeur forte à l'haleine.

ailloli. — L'ailloli, sorte de sauce mayonnaise, s'obtient en pilant très longuement des gousses d'ail dans un mortier, pendant qu'on y verse de l'huile goutte à goutte, jusqu'à ce que le tout ait pris la consistance du beurre. On ajoute parfois un peu de jus de citron, sans cesser de remuer avec le pilon.

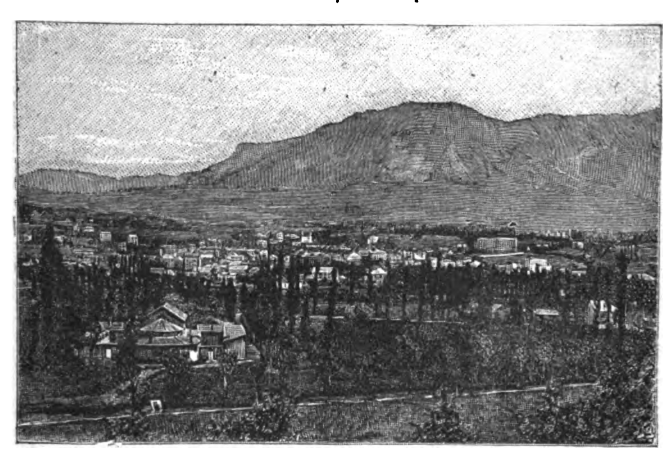
air. — La composition de l'*air confiné* s'altère rapidement, soit par la combustion des appareils d'éclairage, soit par la respiration de l'homme et des animaux. De là la nécessité d'une *aération** aussi énergique que possible.

Les appareils de chauffage bien disposés produisent, en hiver, cette aération d'une façon suffisante; mais si le tirage est faible, il se forme de l'oxyde de carbone, très toxique.

L'air peut aussi être vicié par les végétaux dont les feuilles, pendant la nuit, dégagent de l'acide carbonique, et dont les fleurs émettent des parfums souvent dangereux. Voy. AÉRATION.

Aix (*Bouches-du-Rhône*). — Ville de 30 000 habitants. Eaux thermales bicarbonatées calciques, tièdes, qu'on prend en bains et en boisson; établissement de bains bien organisé.

Les eaux d'Aix sont calmantes; aussi les emploie-t-on pour le traitement des rhumatismes et des maladies de la peau chez les personnes nerveuses; elles facilitent également la cicatrisation des plaies.



Panorama d'Aix-les-Bains et du mont Revard.

Installation facile, à des prix modérés. Le séjour est agréable, les promenades belles et variées. Voy. EAUX MINÉRALES.

Aix (*Savoie*).—Ville de 5000 habitants. Eaux thermales (température voisine de 46°) sulfurées sodiques, qu'on prend en boisson, en bains, en douches, etc. Air pur et tonique, climat fort agréable. Les eaux sont surtout efficaces contre le rhumatisme sous toutes ses formes. Le nombre des baigneurs qui se rendent à Aix est considérable.

Nombreux hôtels, villas, maisons meublées; prix généralement élevés. Grand casino, nombreuses distractions, bel établissement de bains, charmantes promenades dans la ville, belles excursions aux environs. Voy. EAUX MINÉRALES.

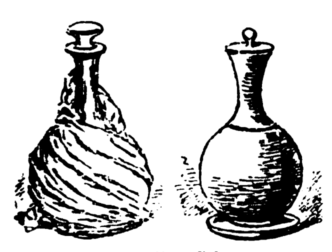
Aix-la-Chapelle (*Prusse*). — Ville de 85000 habitants. Eaux thermales (température 45 à 55°) sulfurées et chlorurées

sodiques. Ces eaux attirent chaque année plus de 20 000 malades; elles sont employées en boisson, bains, douches, frictions, inhalations, contre le rhumatisme (chronique, musculaire et articulaire), le lymphatisme, la scrofule, la paralysie, les maladies de la gorge et des bronches.

Distractions ordinaires des grandes villes, avec quelques charmantes promenades aux environs. Climat assez agréable; tempéré en été. Voy. EAUX MINÉRALES.

albâtre. — Voy. NETTOYAGE.

alcarazas. — Les *alcarazas* offrent



Alcarazas. — A défaut d'alcarazas, on peut rafraîchir l'eau d'une carafe en entourant celle-ci d'une serviette mouillée.

un moyen assez efficace d'avoir de l'eau à une température notablement inférieure à la température extérieure; mais il faut que la terre dont est façonné l'alcarazas soit bien réellement poreuse (*fig.*). Pour que le refroidissement soit aussi grand que possible, il faut remplir le vase plusieurs heures à l'avance, et le placer dans un courant d'air (*fig.*).

A défaut d'alcarazas, on entourera d'une serviette mouillée une carafe pleine d'eau et on la placera dans un courant d'air (*fig.*).

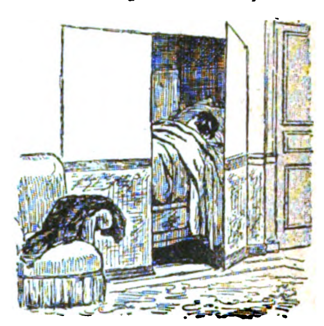
Un bon puits, une bonne cave donnent toujours de l'eau plus fraîche que celle d'un alcarazas.

Alcoomètre de Gay-Lussac.

alcool. — On se sert souvent d'alcool pour divers usages, et en particulier pour la préparation de *diverses liqueurs* de ménage et de diverses *eaux de toilette*.

L'alcool employé à ces usages doit avoir une odeur agréable, ne rappelant en rien celle de l'esprit de bois; il doit avoir une saveur brûlante, mais sans aucun arrière-goût de goudron, il doit être parfaitement limpide. Enfin il doit marquer au moins 90 degrés à l'alcoomètre de Gay-Lussac. Voy. DÉGRAISSAGE.

alcôve. — Il est impossible que l'air soit bien renouvelé dans une alcôve; aussi est-il très malsain d'y coucher. Maux de tête, gêne de la respiration,



Air confiné. — Il est très mauvais de coucher dans une alcôve.

embarras de la circulation, sommeil agité, tels sont les inconvénients des lits placés dans les alcôves; ils entraînent souvent une altération lente de la santé, dont on cherche bien loin la cause.

Alet (*Aude*). — Village de 1 300 habitants. Eaux thermales (température de 29°) bicarbonatées calciques, employées en boisson, bains, douches, contre certaines maladies de l'estomac, de l'intestin; elles hâtent la convalescence à la suite de fièvres graves.

Séjour monotone, promenades peu variées; installation facile et à bon marché. Voy. EAUX MINÉRALES.

Algérie. — Les fonctionnaires des diverses branches de l'administration sont soumis, en Algérie, aux mêmes règlements que les fonctionnaires de la métropole. Ils touchent une indemnité supplémentaire de 300 ou 500 fr. quand ils connaissent la langue arabe.

Mais, en outre, les nécessités de la colonisation et de l'administration des indigènes ont amené la création d'administrations spéciales, placées sous l'autorité du gouverneur général de l'Algérie, et dont les agents font leur carrière dans la colonie.

Nous indiquerons en quelques mots les principales branches de ces services.

Bureaux du gouverneur général. Recrutement au concours; les élèves des écoles

spéciales du gouvernement sont dispensés du concours; traitements de 1500 à 9000 francs.

Bureaux des préfectures et sous-préfectures. Recrutement au concours; traitements de 1500 à 6000 francs.

Administrateurs des communes mixtes. Ces administrateurs sont nommés par le gouverneur général, et choisis parmi les agents des administrations financières recrutés au concours, parmi les officiers, ou parmi les jeunes gens bacheliers ou munis du diplôme spécial de législation et coutumes indigènes. Traitements de 1800 à 7000 francs (frais de tournée compris), avec le logement.

Service topographique. Recrutement au concours; traitements de 1200 à 9000 fr., auxquels il faut ajouter des frais de route et des indemnités variables.

Service de la propriété indigène. Recrutement par examen; traitements de 1500 à 6000 francs, auxquels il faut ajouter des frais de route et des indemnités variables.

Contributions indirectes. Outre les agents appartenant au cadre de la métropole, il y a des *répartiteurs* coloniaux, nommés au concours; traitements de 1800 à 3600 francs, auxquels il faut ajouter des frais de route et des indemnités variables.

Médecins de colonisation. Choisis par le gouverneur général parmi les docteurs âgés de moins de 35 ans. Ils sont logés et reçoivent un traitement de 3000 à 5000 fr. pour soigner gratuitement les malades indigènes. Ils peuvent avoir une clientèle payante.

Agents voyers. Recrutement au concours; traitements de 1700 à 10000 fr.

Justice. La justice est rendue par des magistrats *amovibles* soumis aux mêmes règles que les magistrats de la métropole; traitements de 3500 à 18000 francs. Juges de paix, 2000 à 4000 francs.

Les officiers ministériels ne vendent pas leur charge, comme en France; ils sont nommés par décret.

aliénés. — Les aliénés peuvent, sur la demande de leur famille, être internés dans des maisons spéciales, publiques ou privées. La législation, d'ailleurs insuffisante sur ce point, règle les conditions de cet internement de façon qu'on ne puisse pas en abuser contre des personnes jouissant de leurs facultés intellectuelles.

Tout département est tenu d'avoir, outre les établissements privés, un établissement public spécialement destiné à recevoir et à soigner les aliénés. L'internement est fait à la suite de la déclaration d'un médecin. Lors de l'entrée d'un malade, le directeur de l'asile, public ou privé, doit, dans les vingt-quatre heures, en informer le préfet; dans les trois jours de cette notification, le préfet en donne avis, à son tour, au procureur de la République. S'il s'agit d'un asile privé, le préfet ordonne une contre-visite de médecins, qui lui adressent un rapport sur l'état du malade. Le médecin de l'établissement doit, en outre, envoyer au préfet, quinze jours après l'entrée du malade, un nouveau certificat destiné à rectifier ou à compléter le premier.

Pendant l'internement, la gestion des biens de l'aliéné non interdit (voy. INTERDICTION) est provisoirement confiée à l'un des membres de la commission administrative de l'établissement public où est placé le malade, ou à un mandataire spécial, désigné par le tribunal, si l'aliéné se trouve dans un asile privé.

Lorsque personne n'a demandé l'internement d'un aliéné dans un asile, si son aliénation est de nature à compromettre l'ordre public ou la sûreté des personnes, l'internement peut être ordonné d'office, à Paris par le préfet de police, dans le reste de la France par le préfet du département. S'il y a un danger imminent, attesté par un certificat de médecin ou par la notoriété publique, les commissaires de police à Paris et les maires dans les communes ordonnent toutes les mesures provisoires nécessaires, à la charge d'en référer au préfet dans les vingt-quatre heures. Les familles n'ont aucun droit de s'opposer à ces mesures provisoires.

alignement. — L'alignement est l'acte par lequel l'administration fixe la ligne séparative entre la voie publique et les propriétés qui la bordent; l'alignement relatif à la *grande voirie* est fixé par le préfet, celui relatif à la *petite voirie* l'est par le maire.

Tout particulier qui veut construire, ou réparer un bâtiment bordant une route, doit obtenir l'alignement, sous peine d'amende, de démolition ou de confiscation des matériaux.

Si la construction sur l'alignement a pour effet de réunir à la propriété riveraine une portion de la voie publique, le propriétaire est tenu de payer le terrain sur lequel il va bâtir. Si, au contraire, la construction sur l'alignement a pour effet de réunir à la voie publique une partie du terrain riverain, on paie au propriétaire le terrain qu'il abandonne.

Quand, par suite d'un plan arrêté d'alignement, une maison est sujette à reculement, l'administration peut obtenir l'expropriation pour cause d'utilité publique; elle paie alors au propriétaire une indemnité correspondant à la valeur du terrain, à celle de la maison et au préjudice causé au propriétaire par suite du changement de domicile auquel on l'oblige. Si la maison sujette au reculement n'est pas acquise par l'admi-

nistration, le propriétaire ne peut plus y faire aucun changement ni réparation de nature à en prolonger la durée; et quand la maison arrive à menacer ruine, l'administration peut en exiger la démolition, en payant simplement le prix du terrain réuni à la voie publique.

Le montant des indemnités à payer par l'administration, soit au propriétaire, soit aux locataires des immeubles soumis à l'alignement, se règle tantôt à l'amiable, tantôt par un jugement.

alimentation. — Le problème de l'alimentation est complexe. Nous poserons ici seulement quelques principes.

L'alimentation doit être telle qu'elle fournisse au corps les éléments nécessaires à son accroissement ou à son entretien, et aussi les éléments nécessaires à la production des divers travaux que le corps doit accomplir.

L'homme fait a besoin d'une alimentation d'entretien et de travail; l'enfant doit aussi avoir de quoi pourvoir à son accroissement.

L'homme qui travaille doit manger plus que l'oisif. Le travail intellectuel exige une alimentation aussi abondante que le travail physique, mais différemment constituée (aliments très nourrissants, c'est-à-dire ayant une grande valeur alimentaire sous un petit volume); l'homme des champs, de meilleur appétit, digère plus aisément une quantité plus grande d'aliments moins nutritifs. Par le froid, l'alimentation doit être abondante, riche en viande et en graisses; par la chaleur, les aliments féculents et sucrés sont préférables.

Une alimentation mixte, en partie animale et en partie végétale, est de beaucoup préférable à une alimentation exclusivement animale ou exclusivement végétale.

Pour un homme oisif, de taille moyenne, un kilogramme de pain et 300 grammes de viande par jour constituent une ration normale suffisante. Mais il y a avantage à substituer, comme on le fait généralement, diverses matières végétales à une partie de cette quantité de pain.

Pour un homme qui travaille, la ration doit être augmentée.

Dans la constitution d'une bonne ration alimentaire, on doit en outre s'occuper de la plus ou moins grande digestibilité des aliments.

Une alimentation trop abondante est aussi funeste à la santé qu'une alimentation trop faible.

aliments (législation). — En droit, on nomme *aliments* les moyens de subsistance (nourriture, logement, entretien) que se doivent mutuellement les époux, les ascendants et descendants, etc.

Les époux se doivent mutuellement les aliments; les ascendants doivent les aliments à leurs descendants; les descendants doivent les aliments à leurs ascendants qui sont dans le besoin; les gendres et belles-filles en doivent également, dans certaines conditions, à leurs beau-père et belle-mère.

Pour pouvoir réclamer des aliments, il faut être dans l'impossibilité de pourvoir soi-même à sa subsistance, soit par ses biens personnels, soit par son travail. L'individu tombé dans l'indigence par sa faute n'en a pas moins le droit de demander des aliments.

C'est au tribunal qu'il appartient de fixer la somme à payer pour aliments, en se basant sur les besoins du demandeur et sur la situation de fortune de celui qui doit les aliments.

allaitement. — L'allaitement est l'alimentation de la première enfance; il doit durer plusieurs mois, à l'exclusion de toute autre nourriture.

L'*allaitement maternel* est de beaucoup le meilleur, à cause de la concordance qui existe entre le lait de la mère et les besoins du nourrisson. Le lait de la mère, venu à l'époque de la naissance, se modifie à mesure que grandit l'enfant. De plus, les soins de la mère sont toujours plus attentifs. L'allaitement maternel doit être pratiqué toutes les fois que la santé de la mère le permet.

L'*allaitement par une nourrice* est le meilleur après celui de la mère, mais il est souvent bien difficile de rencontrer une nourrice qui soit à la fois de bonne constitution, honnête, soigneuse, propre et attentive.

L'*allaitement artificiel*, au *biberon*, est beaucoup moins bon, et présente de grands dangers.

Enfin, dans l'*allaitement mixte* on combine l'allaitement au sein avec l'allaitement au biberon, toutes les fois que la mère ou la nourrice n'ont pas assez de lait.

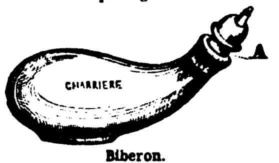
Dans l'allaitement au sein, l'enfant bien portant prend 60 ou 80 grammes de lait chaque fois qu'on le met au sein, dans les premiers mois; vers cinq mois, il en prend 250 grammes, et arrive à 1 500 grammes par jour.

L'alimentation de la femme qui nourrit doit être de digestion facile, de bonne qualité, abondante, mais sans excès. De plus le repos physique et moral, le sommeil tranquille de la nourrice sont indispensables à la santé de l'enfant. Aussi ne saurait-on trop insister sur la nécessité de donner à l'enfant, dès les premiers jours, l'habitude de ne prendre le sein qu'à heure fixe, deux ou trois fois par nuit, puis ensuite une seule fois.

Dans l'alimentation au biberon, qu'on

devra éviter autant que possible, les quantités de lait à donner à l'enfant sont à peu près celles indiquées plus haut. Le lait de vache est presque toujours employé; il faut apporter les plus grands soins au choix de ce lait, qui doit être de première qualité et, autant que possible, fourni toujours par la même vache. On le coupe d'eau, ou d'eau d'orge, par moitié pendant les deux ou trois premières semaines, pour le prendre ensuite de moins en moins étendu; vers le quatrième mois on le donne pur.

Le biberon le plus simple est le meilleur; mais, quel qu'il soit, il exige toujours la propreté la plus scrupuleuse. La maladie la plus grave des enfants,



Biberon.

l'*athrepsie* (selles verdâtres, vomissements, amaigrissement) atteint surtout les enfants allaités au biberon, et est due fréquemment à la mauvaise qualité du lait, au défaut de propreté du biberon.

On atténue dans une large mesure les inconvénients de l'allaitement artificiel, et même de l'allaitement mixte, en ne donnant à l'enfant que du *lait stérilisé*, et stérilisé dans le biberon même. L'appareil à employer pour opérer soi-même cette stérilisation est simple. Il est constitué par un récipient cylindrique à fond plat, en fer battu, à couvercle, dans lequel on peut introduire un panier à bouteilles en fil de fer galvanisé, portant huit ou dix bouteilles en verre blanc de 100 centimètres cubes de capacité chacune.

Chaque matin on étend le lait (le meilleur qu'on a pu se procurer) d'une proportion convenable d'eau pure ou d'eau d'orge, et on le met dans les bouteilles (60 gr. par bouteille dans les premiers jours, puis 70 gr., 80 gr., et 90 gr.). Le panier, avec les bouteilles ouvertes, est placé dans le récipient; on remplit d'eau ce dernier, jusqu'au niveau qu'a le lait dans les bouteilles, et on chauffe. Quand l'ébullition se produit, on met le couvercle, et on maintient une douce ébullition pendant 45 minutes. Au bout de ce temps on enlève le panier, on bouche immédiatement les bouteilles et on laisse refroidir.

Quand on veut donner le lait à l'enfant, on prend une des bouteilles, on la plonge dans l'eau tiède jusqu'à ce que la température soit devenue un peu supérieure à 30°; on enlève le bouchon, on le remplace immédiatement par une tétine de caoutchouc, et on donne la bouteille à l'enfant.

Si l'enfant ne prend pas tout le contenu de la bouteille, ce qui reste ne doit pas lui être donné une seconde fois. Mais une bouteille stérilisée un matin peut servir même le lendemain, pourvu qu'elle n'ait pas été débouchée.

Chaque jour les bouteilles et les bouchons doivent être lavés avec le plus grand soin à l'eau chaude.

On doit rejeter le contenu de toute bouteille dont le lait se serait tourné à l'ébullition.

La tétine de caoutchouc doit être lavée à l'eau chaude immédiatement après qu'elle a servi.

Quand ces précautions sont bien prises, les dangers du biberon deviennent bien moindres.

Cessation de l'allaitement. L'allaitement doit être prolongé pendant au moins 12 ou 15 mois. A partir du huitième ou du dixième mois, on peut donner à l'enfant de petites quantités d'une bouillie claire faite avec du lait dans lequel on a délayé de la farine, de la semoule, du tapioca. Plus tard on donne des panades, mais en continuant à donner le lait comme base essentielle de l'alimentation. Ce changement de régime ne doit être fait que progressivement, avec une grande prudence, et s'il en résultait à l'origine la moindre indisposition, on reviendrait à l'alimentation purement lactée.

Quant à la viande, les enfants ne devraient pas en recevoir la plus petite parcelle avant la fin de la deuxième année. C'est une grave erreur de croire que de la viande, donnée prématurément, est un gage de force et de santé.

Allevard (*Isère*). — Petite ville de 3000 habitants. Eaux froides sulfurées calciques, employées en boisson, en bains et douches dans les maladies des voies respiratoires, et en particulier dans la phtisie, et aussi contre certaines maladies de la peau.

Climat variable, séjour assez agréable, promenades et excursions nombreuses; bel établissement de bains. Installation généralement facile, à des prix assez modérés. Voy. EAUX MINÉRALES.

allumettes (**législation**). — L'État a, en France, le monopole de la fabrication et de la vente des *allumettes;* l'importation des allumettes de fabrication étrangère est interdite. La fabrication frauduleuse des allumettes est punie d'amende, et, en cas de récidive, de prison.

allumettes (**empoisonnement par les**). — Les empoisonnements accidentels, ou criminels, par les allumettes ne sont malheureusement pas rares.

Les symptômes principaux sont une

soif ardente, avec sécheresse de la gorge, des vomissements (les matières vomies sont lumineuses dans l'obscurité); des vapeurs s'échappent de la bouche, elles ont une odeur alliacée. Fortes coliques, diarrhée, altération des traits.

Quand ces symptômes se manifestent il faut, comme en toute circonstance grave, envoyer chercher en hâte le médecin. Il en serait de même si, avant la constatation des symptômes, on avait quelque raison sérieuse de supposer qu'on a ingéré des fragments d'allumettes.

En attendant l'arrivée du médecin on



Chasse à l'alouette, au miroir.

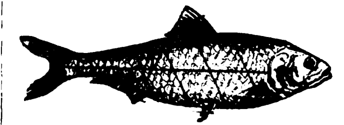
provoquera les vomissements par tous les moyens possibles (chatouillement du fond de la gorge, ingestion d'une grande quantité d'eau tiède, 10 centigrammes d'émétique, ipéca). Comme contrepoison on donnera de l'essence de térébenthine (4 grammes pour un enfant, 10 grammes pour une grande personne), sous une forme quelconque (sirop, potion, capsule, ou même en nature). On évitera de donner du lait au malade, ni aucune matière grasse.

alose (**pêche**).— L'*alose* (*fig.*) remonte les fleuves au printemps, aux mois de mars et d'avril. Elle mord rarement à la ligne, quoiqu'elle se nourrisse de vers, d'insectes et de petits poissons. Sa pêche se fait



Alose (longueur, 0m,35).

donc surtout au filet, *trouble*, *verveux*, *nasse* et principalement *senne*, *tramail*,



Comment on découpe l'alose.

épervier. En France, on rencontre l'alose surtout dans la Gironde, la Loire, la Seine, la Somme, le Rhône. La chair de ce poisson est très délicate.

Pêche interdite du 15 avril au 15 juin. Elle peut être autorisée par les préfets pendant 2 heures après le coucher et avant le lever du soleil. La capture des aloses ayant moins de 14 centimètres de l'œil à l'extrémité de la queue est interdite.

alouette (**chasse**). — L'alouette est chez nous un oiseau de passage; c'est un petit gibier fort estimé (*fig.*). Malheureusement sa valeur est bien faible, et est à peine égale à celle d'un coup de fusil; aussi la chasse-t-on principalement avec des *filets**, des *collets*, des *gluaux**, engins qui ont le très grave défaut de prendre en même temps un grand nombre d'autres petits oiseaux indispensables à l'agriculture et dont la destruction ne saurait être trop rigoureusement pro-

scrite. Nous ne donnerons donc aucun détail sur ces chasses interdites.

La *chasse au miroir* est amusante et n'exige pas un grand matériel. Mais



Alouette des champs.

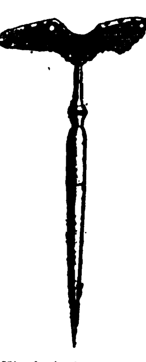
chaque alouette y coûte au moins un coup de fusil, sauf quand on se sert d'un filet, ce qui est d'ailleurs prohibé.

Le *miroir à alouettes* (*fig.*) est constitué par une petite masse de bois, en forme



Nid d'alouette.

de croissant, garnie sur toute sa surface de petits morceaux de glace étamée ; cette masse est placée sur un support et tourne vivement sur elle-même, soit sous l'action d'un mouvement d'horlogerie, soit sous l'action d'une longue ficelle, manœuvrée par un aide qui est caché à 15 ou 20 mètres de là. On choisit la matinée d'une belle journée ensoleillée d'automne, ou d'hiver ; on fixe le miroir sur un endroit découvert, mais à belle portée d'un buisson ou d'un fossé qui sert de cachette au chasseur. Le miroir, mis en mouvement, scintille au soleil ; un aide bat la campagne pour faire lever les alouettes. Celles-ci, attirées par le miroir, viennent planer au-dessus et constituent autant de cibles immobiles, sur lesquelles on tire à coup sûr (*fig.*). Le bruit même du coup de fusil ne fait pas partir les alouettes. Aussi peut-on tirer presque sans arrêt ; on ramasse les victimes après.



Miroir à alouettes.

alouette (**cuisine**). — On mange surtout l'alouette rôtie. Les petits oiseaux sont plumés, flambés. On retire seulement le gésier, on coupe les jambes, on



Brochette d'alouettes.

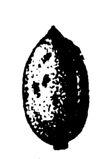
enfonce le bec dans le creux de l'estomac, on barde de lard et on met en brochette. On fixe les brochettes à une broche, et on expose à un feu vif pendant 10 à 15 minutes. On sale en débrochant.

amandier. — On cultive en France



Amandier (**hauteur, 7 mètres**), **avec un rameau fleuri.**

un grand nombre de variétés d'amandier (*fig.*), donnant, les unes des fruits



Amande commune.



Amande des dames.

amers, les autres des fruits doux. Les seconds sont seuls consommés sur la ta-

ble. La culture des amandiers en France est prospère sur les côtes de la Méditerranée et dans la basse vallée du Rhône ; ils se trouvent bien surtout sur les col-



Amande princesse.

lines sèches et arides, à l'exposition du levant ou du sud-est.

On reproduit les variétés en greffant sur pieds venus de semis.

La floraison a lieu tout à fait à la sortie de l'hiver, aussi les espérances de récolte sont-elles bien souvent détruites par les gelées printanières. La maturité commence en juillet ; on peut alors consommer les amandes vertes. Elle se termine en août, époque à laquelle on *gaule* toute la récolte.

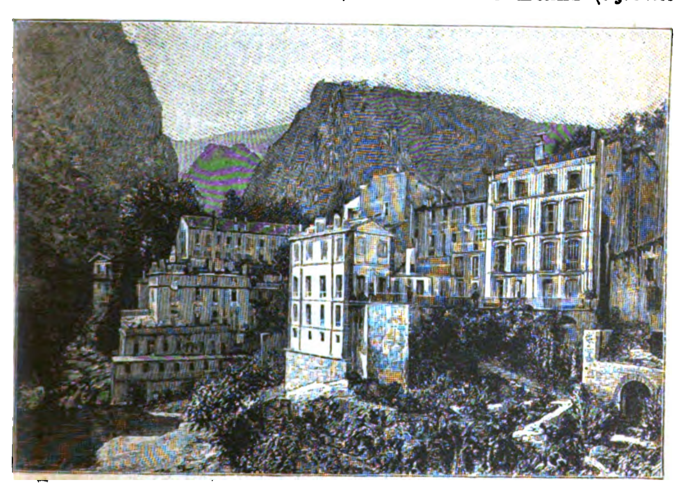
L'*amande commune* est grosse, allongée, sa coque est dure. L'*amande princesse* est grosse, à coque tendre très



Amande amère.

mince ; très estimée. L'*amande des dames* a la coque demi-fine. L'*amande amère* est de grosseur moyenne, à coque dure.

Amélie-les-Bains (*Pyrénées-Orientales*). — Ville de 1 500 habitants. Sources très nombreuses d'eaux thermales sulfurées sodiques (température de 31 à 63°). Ces eaux, très abondantes, sont employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre le rhumatisme, les affections catarrhales du rein, de la



Amélie-les-Bains.

vessie, les suites de fractures, les plaies, les engorgements provenant de lymphatisme.

Le climat est doux, avec de grandes et brusques variations de température du matin au soir; il est favorable aux personnes lymphatiques, mais mauvais pour les tempéraments sanguins ou nerveux. Amélie-les-Bains est même un bon séjour d'hiver pour les personnes ayant besoin d'un climat excitant; la température y descend rarement à 3 ou 4 degrés au-dessous de zéro.

Promenades agréables pour les personnes auxquelles la marche est favorable. Plusieurs établissements thermaux; installation facile dans les établissements, dans les hôtels, dans des maisons meublées. Voyez EAUX MINÉRALES.

amendes. — Voy. PÉNALITÉ.

amertume. — Voy. VIN (*soins à donner au*).

ammoniaque. — Voy. DÉGRAISSAGE.

amendements. — V. JARDINAGE.

amorces. — Voy. APPATS.

amortissement. — V. ANNUITÉS.

Amphion (*Haute-Savoie*). —Village de 300 habitants. Eaux froides, ferrugineuses, bicarbonatées, employées en boisson, bains et douches contre la chlorose, l'anémie, l'épuisement. Bel établissement de bains.

Belle situation, charmantes promenades dans les environs, installation assez facile à des prix modérés.

Voyez EAUX MINÉRALES.

ampoules. — On doit se garder d'écorcher les *ampoules*. On donne issue au liquide qu'elles renferment en piquant à deux ou trois endroits avec une aiguille, et en pressant doucement dans tous les sens. Puis on colle par-dessus du papier gommé, ou du papier buvard enduit de cérat.

Les personnes sujettes aux ampoules aux pieds devront, si elles ont à faire un voyage à pied de plusieurs jours, porter des bas de laine (même en été), savonner l'intérieur de leurs souliers avant de se mettre en route et prendre, chaque soir, un bain de pieds dans un mélange d'eau tiède et de vin ou d'eau-de-vie.

anagramme. — Transposition de lettres qui, d'un mot ou d'une phrase, fait un autre mot ou une autre phrase.

Ainsi avec les cinq lettres du mot *aimer*, convenablement transposées, on fait : l'opposé d'un célibataire (*marié*), un prénom des plus répandus (*Marie*), celui qui nous marie (*maire*), un végétal qui vient d'Asie (*ramie*).

Voici quelques exemples d'anagrammes à proposer. On remarquera que chacune des significations diverses de l'anagramme est définie en forme d'énigme. On désigne souvent, dans l'anagramme, chacune des significations par mon *premier*, mon *second*, etc.

I

Tout bon Français respecte et aime mon *premier*.
Une mauvaise amande est souvent mon *deuxième*.
Les oiseaux, en été, chantent sous mon *troisième*.
On voit, deux fois par jour, revenir mon *dernier*.

Les mots sont : *armée*, *amère*, *ramée*, *marée*.

II

Mon premier, dans *Horace*, est maudit par Camille
Rodrigue, dans le *Cid*, est vainqueur du second.
Mon troisième au malade offre un calme profond.
Enfin mon quatrième est encore une ville;
Mais devant tous les deux il faut écrire : *Saint*.
Saint, français, devant l'un ; pour l'autre, italien.

Les mots sont : *Rome*, *More*, San *Remo*, Saint-*Omer*.

III

Bourgade en Bourgogne fameuse,
Ou fruit à la chair savoureuse;
Un endroit où le voyageur
Pourra s'abriter sans frayeur.
Une chose qu'on a souillée
Et qui veut être nettoyée.
Ce qui rend l'oiseau si léger.
Et le fait voler sans danger.
Un nom dont la grâce euphonique
A plus d'une femme s'applique.

Les mots sont : *Alise*, *asile*, *salie*, *ailes*, *Elisa*.

Andabre (*Aveyron*).— Village possédant des eaux froides bicarbonatées sodiques, ferrugineuses, employées contre la dyspepsie, la gastralgie, contre le catarrhe de la vessie, la gravelle, la goutte.

Situation pittoresque, charmantes promenades; bon établissement de bains, hôtel confortable à des prix modérés.

Voy. EAUX MINÉRALES.

Andinac (*Ariège*). — Village possédant des eaux presque froides (température 22°) sulfatées calciques, ferrugineuses, employées contre la dyspepsie et quelques affections des voies urinaires.

Bon établissement de bains, promenades agréables dans les environs; hôtel assez confortable.

Voy. EAUX MINÉRALES.

andouilles. — Voy. PORC (*cuisine*).

âne. — Presque tout ce que nous disons du *cheval** s'applique également à l'*âne*, plus modeste, moins fort, mais non moins utile (*fig.*).

La grande qualité de l'âne consiste

surtout dans sa rusticité et sa frugalité, qui font de lui l'animal domestique par excellence des pauvres gens. Il est très



Ane de Gascogne (hauteur, 1m,40).

sobre; il se contente de la nourriture la plus mauvaise, du fourrage le plus pauvre; il aime les chardons et les



Ane du Poitou (hauteur, 1m,35).

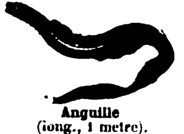
plantes épineuses*. Mais il n'accepte pour boisson que de l'eau bien limpide.

Nos meilleures races françaises sont celles de Gascogne et du Poitou.

Pour l'âge, les maladies, l'alimentation, voy. CHEVAL; FERRURE; PANSAGE; VICES RÉDHIBITOIRES.

angine. — Voy. PORC.

anguille (cuisine). — Poisson très estimé (*fig.*), mais de digestion extrêmement difficile; les personnes dont l'estomac est délicat doivent s'en abstenir complètement. Les assaisonnements qui conviennent à l'anguille sont nombreux, mais beaucoup ne font que rendre ce poisson plus indigeste encore.



Anguille (long., 1 mètre).

On écorche toujours l'anguille, puis on la vide et on l'essuie avec soin avant de la préparer (*fig.*).

Anguille en matelote (voy. POISSONS).

Anguille au gratin (voy. SOLE).

anguille (pêche). — L'*anguille* se rencontre surtout dans les eaux un peu profondes des étangs et des rivières dont le fond est vaseux. Pendant le jour, elle se tient le plus souvent cachée dans la vase ou dans les trous creusés dans la berge. En temps d'orage, ou quand les eaux sont troubles, elle entre en chasse pendant le jour; mais ordinairement elle ne sort que la nuit.

On prend l'anguille depuis le commencement du printemps jusqu'à la fin de l'automne, en employant les engins les plus divers.

Les *nasses**, les *verveux**, garnis de morceaux de grenouilles, de vers de terre, de débris d'animaux, permettent



Comment on écorche une anguille.

d'en capturer beaucoup, quand on tend ces engins près des berges, dans les endroits profonds, près des digues, des murs de soutènement, des trains de bois, etc.

Les anguilles mordent fort rarement à la ligne flottante, mais on les prend aisément avec diverses *lignes de fond*, pendant le jour quand les eaux sont troubles, et plus souvent pendant la nuit. On se sert de la *ligne à soutenir*, ou des *jeux*, mais surtout des *cordes*, tendues dans le voisinage des berges. L'hameçon doit être petit (du 8, du 9 ou même du 10, car la gueule de ce poisson est étroite), mais solidement renforcé; on l'appâte avec des vers rouges, ou au vif, avec des vérons (voy. BROCHET). L'empile, qui risque d'être coupée par les dents de l'anguille, sera faite d'une *cordelette filée*

fine, ou même d'un morceau de fil métallique, comme pour le brochet.

Une fois sortie de l'eau, l'anguille est encore difficile à saisir et à mettre dans le panier, car elle a la vie dure et glisse avec une extrême facilité. Combien d'anguilles s'échappent, alors que le pêcheur les tient dans la main ! Pour saisir l'anguille, il faut prendre dans la main une petite poignée de sable ou de terre, et serrer fortement, en n'oubliant pas que la bête a de fortes dents et sait s'en servir pour sa défense.

Il est ordinairement très difficile d'enlever l'hameçon, qui est avalé très profondément. Très souvent donc, surtout si l'anguille est grosse, on la met dans le panier, que l'on ferme, et on coupe l'empile à ce moment. On devra alors avertir la cuisinière d'avoir à rechercher l'hameçon en préparant le poisson, de peur d'accident.

La pêche est interdite du 15 avril au 15 juin. Les préfets peuvent l'autoriser après le coucher et avant le lever du soleil. Il est interdit de prendre les anguilles ayant moins de 40 centimètres de longueur.

animaux (**législation**). — Le propriétaire d'un animal, ou celui qui s'en sert, est responsable des dommages que l'animal a causés, soit que l'animal fût sous sa garde, soit qu'il se fût égaré ou échappé. Le propriétaire d'un animal domestique qui laisse passer, séjourner ou paître cet animal sur le terrain d'autrui, est passible d'amende, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages-intérêts.

La loi du 2 juillet 1850, dite loi Grammont, défend de maltraiter les animaux domestiques. Elle est ainsi conçue : « Seront punis d'une amende de 5 à 15 francs et pourront l'être de 1 à 5 jours de prison, ceux qui auront exercé publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques. La peine de la prison sera toujours appliquée en cas de récidive. »

animaux domestiques. — Les animaux domestiques c'est-à-dire ceux qui vivent dans nos demeures, et qui sont plus ou moins directement soumis à notre domination, ne sont pas très nombreux. Nous n'avons à citer ici que les animaux domestiques élevés en France. Ce sont, d'après Isidore Geoffroy Saint-Hilaire :

Parmi les mammifères : *âne*, *bœuf*, *chat*, *cheval*, *chèvre*, *chien*, *furet*, *lapin*, *mouton*, *porc*.

Parmi les oiseaux : *canard*, *cygne*, *dindon*, *faisan*, *oie*, *paon*, *pigeon*, *pintade*, *poule*, *serin*, *tourterelle*.

Parmi les poissons : *carpe vulgaire* et *carpe dorée*, ou *poisson rouge*.

Parmi les insectes : *abeille*, *cochenille*, *ver à soie*.

Il va de soi que l'état de domesticité est très différent dans ces diverses espèces, et qu'il a des degrés infinis.

Au point de vue pratique, qui nous occupe seul ici, nous aurons à parler seulement de quelques-unes de ces espèces. Voy. ABEILLES, ANE, AQUARIUM, BŒUF, CANARD, CARPE, CHAT, CHEVAL, CHÈVRE, CHIEN, DINDON, FURET, LAPIN, MOUTON, MULET, OIE, OISEAUX D'APPARTEMENT, PIGEON, PINTADE, PORC, POULE, VERS A SOIE.

anneau à décrocher. — Voy. PÊCHE A LA LIGNE.

annuités (**finances**). — On appelle *annuité* une somme fixe payée chaque année, soit pour constituer un capital, soit pour acquitter une dette.

Les questions relatives aux *assurances sur la vie*, aux *rentes viagères*, aux *prêts du Crédit foncier*, etc., se ramènent à des calculs d'annuités. Ces calculs exigent l'emploi de formules trop compliquées pour trouver place dans ce livre.

Mais on peut rendre la résolution des questions d'annuités plus facile par l'emploi des deux tableaux suivants, que nous sommes malheureusement forcé d'abréger.

PREMIER TABLEAU. — *Accroissement progressif de la valeur de 1 franc, placé à intérêts composés pendant* 2, 4, 6, 8... 40 *années, au taux de* 3, *de* 4 *ou de* 5 *p.* 100.

Années.	3 °/.	4 °/.	5 °/.
2	1,0609	1,0816	1,1025
4	1,1255	1,1698	1,2155
6	1,1940	1,2653	1,3401
8	1,2667	1,3685	1,4774
10	1,3439	1,4802	1,6289
12	1,4257	1,6010	1,7958
14	1,5126	1,7316	1,9799
16	1,6047	1,8730	2,1828
18	1,7024	2,0258	2,4066
20	1,8061	2,1911	2,6533
22	1,9161	2,3699	2,9252
24	2,0327	2,5633	3,2251
26	2,1566	2,7724	3,5556
28	2,2879	2,9987	3,9201
30	2,4272	3,2434	4,3219
32	2,5751	3,5080	4,7649
34	2,7319	3,7943	5,2533
36	2,8982	4,1030	5,7918
38	3,0747	4,4388	6,3854
40	3,2620	4,8010	7,0340

SECOND TABLEAU. — *Capital acquis à la fin de* 2, 4, 6... 40 *années, par un verse-*

ment annuel de 1 franc, placé au taux de 3, de 4 ou de 5 p. 100.

Années.	3 %.	4 %.	5 %.
2	2,0909	2,1216	2,1525
4	4,3091	4,4163	4,5256
6	6,6624	6,8982	7,1420
8	9,1591	9,5827	10,0265
10	11,8077	12,4863	13,2067
12	14,6177	15,6268	16,7129
14	17,5989	19,0235	20,5785
16	20,7615	22,6975	24,8008
18	24,1168	26,6712	29,5390
20	27,6764	30,9692	34,7192
22	31,4528	35,6178	40,4304
24	35,4592	40,6459	46,7270
26	39,7096	46,0842	53,6691
28	44,2188	51,9662	61,3227
30	49,0026	58,3283	69,7607
32	54,0778	65,2095	79,0637
34	59,4620	72,6522	89,3203
36	65,1742	80,7022	100,6281
38	71,2342	89,4091	113,0950
40	77,6632	98,8265	126,8397

Voici les deux problèmes principaux qu'on peut résoudre à l'aide de ces tableaux.

Premier problème. — Amortissement d'une dette par annuités. — Un capital de 50 000 francs a été emprunté au taux de 4 p. 100. On veut le rembourser en 26 annuités égales. Quel doit être le montant de chacune de ces annuités?

On cherche, dans le premier tableau, ce qu'est devenue la valeur de 1 franc, placé à 4 p. 100 pendant 26 ans : on trouve 2,7724. L'annuité cherchée s'obtient alors en multipliant le capital, 50 000 francs, par le taux exprimé en centièmes 0,04, multipliant par 2,7724 le résultat obtenu et divisant ce dernier produit par (2,7724 — 1), c'est-à-dire par 1,7724 :

$$A = \frac{50\,000 \times 0{,}04 \times 2{,}7724}{1{,}7724} = 3\,128 \text{ francs.}$$

L'annuité à payer est de 3 128 francs.

La même règle s'applique pour un capital quelconque.

Second problème. — Formation d'un capital par annuités. — Un père de famille veut constituer à sa fille, qui a 4 ans, une dot de 24 000 francs, payable à sa vingtième année. Quelle annuité doit-il verser, pendant 16 années consécutives, le taux de l'intérêt étant de 4 p. 100?

On cherche, dans le second tableau, la valeur du capital acquis, à la fin de la seizième année, par suite d'un versement annuel de 1 franc, placé à 4 p. 100 : on trouve 22,6975. En divisant le capital à constituer, 24 000 francs, par ce nombre 22,6975, on a la valeur de l'annuité cherchée :

$$A = \frac{24\,000}{22{,}6975} = 1\,057 \text{ francs.}$$

L'annuité à payer est de 1 057 francs.

La même règle s'applique pour un capital quelconque.

août. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

aphtes. — Les aphtes sont des ulcérations de la bouche ordinairement sans gravité. Pour les faire passer, on se gargarisera fréquemment avec une dissolution de 5 grammes d'*alun calciné* dans un litre d'*eau miellée*. Si les ulcérations résistent, on continuera les gargarismes, mais en touchant chaque jour une fois les aphtes avec le doigt enduit d'un peu d'alun en poudre. D'autres remèdes, plus énergiques, ne doivent être employés que par le médecin.

apiculture. — Voy. ABEILLES.

apoplexie. — L'attaque d'*apoplexie* (*fig.*) se reconnait à une perte de connaissance complète, avec respiration embarrassée, pouls plein (ce qui permet de distinguer de suite l'apoplexie de la syncope); quelquefois un côté de la face ou du corps est paralysé.

En cas d'apoplexie, coucher le malade, la tête *fortement élevée*, détacher tous les vêtements qui peuvent mettre obstacle à la circulation du sang. Donner de l'air, faire respirer du vinaigre ou de l'eau de Cologne; si le malade peut avaler, lui donner à boire quelques gouttes d'eau acidulée avec un peu de vinaigre. Pour attirer le sang aux extrémités, réchauffer les jambes par de fortes frictions, les entourer de bouteilles pleines d'eau chaude, promener sur les cuisses et les mollets des sinapismes; tremper les pieds dans de l'eau médiocrement chaude fortement additionnée de farine de moutarde. Si le médecin tarde à arriver, donner un ou plusieurs lavements avec de l'eau fortement salée par du sel de cuisine.



Attaque d'apoplexie. — Coucher le malade, la tête fortement élevée, donner de l'air et détacher les vêtements.

Mais surtout faire venir le médecin en toute hâte.

appâts (**pêche**). — En termes de pêche, on nomme *appât* tout ce qui est destiné à attirer ou à faire mordre le poisson à l'hameçon. On désigne plus particulièrement sous le nom d'*amorces* les appâts que l'on jette dans l'eau pour attirer le poisson à l'endroit où l'on veut pêcher, et sous celui d'*esches* les appâts qui sont attachés à l'hameçon.

Le pêcheur ne peut être assuré de faire de belles captures que s'il a une connaissance approfondie de la rivière et des habitudes des poissons, et si, en outre, il a soin d'*amorcer* fréquemment et en secret les places qu'il a choisies. S'il varie convenablement les amorces, il attirera les poissons de son choix. Les carpes, tanches, gardons, brèmes, par exemple, peuvent être réunis dans les fonds vaseux par des fèves ou du blé cuit.

L'amorce est le moyen par excellence et le secret du pêcheur émérite. Aussi donnons-nous ici un certain nombre de formules d'amorces. Ces recettes sont parfois fort compliquées et bien singulières, mais nous ne nous sommes permis de rien changer à ces formules empiriques, empruntées généralement aux plus anciens auteurs.

1. Prenez 85 grammes de vieux fromage de Hollande ou de Gruyère, broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, et mêlez-y du vin, peu à peu, jusqu'à ce que votre composition ait acquis la consistance d'une pâte un peu épaisse, et vous y ajouterez un peu d'eau de roses. Faites avec cette pâte de petites boulettes de la grosseur d'un pois, tout au plus. — Cette composition attire tous les poissons d'eau douce; il faut la jeter dans l'eau plusieurs heures avant la pêche. Les poissons, très avides de cette amorce, restent longtemps à rôder autour de l'endroit où ils en ont rencontré.

2. Le pain de croton bouilli et cassé en petits morceaux donne de bons résultats.

3. Faites cuire une assez grande quantité de fèves dans l'eau ; quand elles sont à moitié cuites, ajoutez une assez forte proportion de miel, une goutte ou deux de musc, pétrissez le tout, et faites-en des boulettes grosses comme des noix.

4. Les poissons blancs sont très friands d'un mélange de mie de pain, chènevis, sang caillé et crottin de cheval. L'appât est jeté en pêchant.

5. Voici un appât liquide, bon pour attirer les brèmes dans les eaux dormantes. On fait bouillir pendant quelques instants dans l'eau, de l'orge germée ou de l'avoine germée ; puis on passe dans un linge ; le liquide obtenu est jeté le soir dans l'eau dormante ; on pêche le matin.

6. Le blé cuit attire les carpes, brèmes, gardons, barbillons, surtout s'il est aromatisé avec un peu de cannelle ou de serpolet. Jetez un peu chaque jour dans l'endroit où l'on veut attirer les poissons.

7. Voici une recette singulière et bien compliquée; cette amorce, mise à l'eau une heure ou deux avant de pêcher, attire, paraît-il, tous les poissons d'eau douce : Croton cascarilla ou résidu de marne ordinaire, 30 grammes ; écorce d'encens, 30 grammes ; myrrhe, 30 grammes ; bol d'Arménie commun ou argile ocreuse rouge, 30 grammes; farine d'orge détrempée dans le vin, 8 litres ; foie de porc rôti, 100 grammes ; ail, 100 grammes. Pilez chaque chose à part et mêlez à du sablon menu. Jetez à l'eau une heure ou deux avant de pêcher. Nous donnons cette recette à titre de curiosité, mais il est probable que peu de pêcheurs auront la patience de fabriquer une amorce aussi compliquée.

8. On fait des boulettes avec de la mie de pain pétrie avec du miel ; le tout aromatisé par une très petite quantité d'assa fœtida. Ces boulettes sont lancées à l'eau pendant la pêche ; elles se mettent aussi à l'hameçon. Elles sont bonnes pour le gardon et le chevesne.

9. L'appât obtenu en faisant cuire un mélange de froment, d'orge et de chènevis a l'avantage d'être simple, et de convenir à tous les poissons herbivores de fond. On ne doit pas le préparer trop longtemps à l'avance, surtout en été, il s'aigrit rapidement. On peut en jeter un peu chaque soir, quand on doit pêcher le matin, et en jeter aussi pendant la pêche.

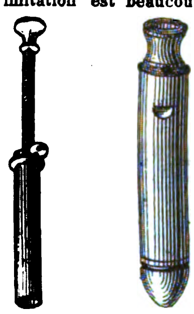
Le blé cuit additionné de miel et d'un peu de safran délayé dans du lait s'emploie de la même manière.

Voy. ESCHES.

appeau (**chasse**). — L'*appeau* (*fig.*) est un engin de chasse dont l'usage est ordinairement interdit par la loi. On l'emploie pour imiter le cri des animaux (caille, perdrix, alouette, etc.) et les attirer dans des pièges ou sous le fusil. Certains chasseurs savent imiter ces cris avec une perfection singulière sans l'aide d'aucun instrument, ou simplement avec une herbe, une feuille de lierre. L'imitation est encore plus parfaite à l'aide d'un petit instrument composé de deux languettes de caoutchouc maintenues dans une garniture métallique ; cet instrument se place dans l'intérieur de la bouche, sur la langue ; il donne, avec la même vérité, le chant du serin, du rossignol, de la fauvette, celui de la perdrix, de la caille, etc. Mais ces imi-

tations demandent une grande habileté.

Avec les appeaux ordinaires des chasseurs, l'imitation est beaucoup moins



Appeaux pour la chasse.

bonne, mais elle est bien plus facile; elle est d'ailleurs suffisante pour attirer le gibier. On ne tolère l'usage des appeaux que dans la chasse à l'affût de certains animaux malfaisants, et en particulier de certains oiseaux de proie. Ceux qui chassent sans autorisation spéciale avec des appeaux sont passibles d'une amende de 50 à 200 francs, et d'un emprisonnement qui peut aller à 2 mois.

appel. — L'*appel* est, en droit, le recours à une juridiction supérieure contre une décision rendue par une juridiction inférieure. La loi fixe dans quels cas et selon quelles formalités on peut faire appel d'un jugement.

C'est ainsi qu'on peut, dans certains cas et en observant certaines formalités, en appeler des jugements des *juges de paix* devant les *tribunaux de première instance*, des jugements des *tribunaux de première instance* devant les *cours d'appel*, des jugements des *tribunaux de commerce* devant les *cours d'appel*.

Dans un cas très particulier, on nomme *appel comme d'abus* le recours au conseil d'Etat, contre l'*abus* commis par un ministre du culte dans l'exercice de ses fonctions. Si le conseil d'Etat, ayant examiné l'affaire, décide que le ministre du culte a commis un *abus*, cette décision lui est communiquée par un décret du président de la République, sans qu'il résulte de cette communication aucune peine matérielle. Mais le conseil d'Etat peut, si la déclaration d'abus ne lui semble pas suffisante, renvoyer le prévenu devant les tribunaux compétents en les autorisant à exercer des poursuites.

appel. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

appelants (chasse). — En termes de chasse, on donne le nom d'*appelants* ou de *chanterelles* à des oiseaux élevés en cage dans le but d'attirer dans des pièges les oiseaux de même espèce par leurs cris ou leurs chants. De bons appelants, bien élevés, bien soignés et bons chanteurs, sont de précieux auxiliaires pour le chasseur. L'usage n'en est du reste autorisé qu'à titre d'exception, pour quelques oiseaux de passage.

apprentis marins (École des). — Cette école, installée en rade de Brest, à bord du vaisseau *la Bretagne*, a pour but de donner une instruction spéciale aux jeunes marins qui doivent devenir *gabiers*, *timoniers*, *canonniers* ou *torpilleurs*. Cette école se recrute surtout parmi les élèves sortis de l'*École des mousses**. L'effectif total est d'à peu près 700 apprentis; la durée des études est de six mois. Les apprentis sont soumis au régime militaire.

apprentissage. — Quand un enfant entre en apprentissage chez un patron, les conditions de l'apprentissage sont généralement spécifiées dans un contrat écrit, dit *contrat d'apprentissage*. Ce contrat peut être fait par-devant notaire, greffier de justice de paix ou secrétaire des conseils de prud'hommes; il peut être fait aussi sous seing privé.

La loi a réglé d'ailleurs, en dehors de tout contrat, les obligations réciproques des maîtres et des apprentis. Le maître doit se conduire envers l'apprenti « *en bon père de famille* »; il doit exercer sur lui une surveillance attentive; il doit prévenir les parents de l'apprenti des mauvais penchants, des fautes graves, des maladies sérieuses de leur enfant. Il ne peut employer son apprenti à aucun travail insalubre, à aucun travail au-dessus de ses forces, à aucun travail étranger à sa profession. La durée du travail ne peut dépasser 10 heures par jour si l'apprenti a moins de 14 ans, 12 heures s'il a moins de 16 ans. Tout travail de nuit est interdit à l'apprenti âgé de moins de 16 ans; le travail du dimanche et des jours fériés ne saurait être exigé. Le maître doit enseigner à l'apprenti, progressivement et complètement, l'art ou le métier qui fait l'objet du contrat, sans lui rien cacher. A la fin de l'apprentissage, il doit lui donner un certificat.

Réciproquement, l'apprenti doit à son maître fidélité, obéissance, respect; il doit remplacer, à la fin de l'apprentissage, le temps qu'il n'a pu consacrer au travail par suite de maladie ou d'absence forcée d'une durée supérieure à 15 jours.

Le contrat d'apprentissage lie pour un temps déterminé le patron et l'apprenti, qui ne peuvent se quitter, à moins de consentement mutuel, sans s'exposer à des dommages-intérêts. Toutefois, tout contrat n'est définitif qu'après un temps d'essai de deux mois, au bout duquel

chaque partie est libre de renoncer, si elle le veut.

Au début de l'apprentissage, l'enfant, encore faible et inhabile, n'indemnise pas par son travail le patron des dépenses d'entretien, de logement et de nourriture que ce dernier a prises à sa charge. Le patron ne rentrera dans ses déboursés que vers la fin, alors que l'apprenti sera devenu un véritable ouvrier. C'est cette circonstance qui oblige les parties à se lier mutuellement pour un nombre d'années déterminé, qui dépend de l'âge de l'enfant et des difficultés de la profession à laquelle il se destine.

apprentissage (**écoles manuelles d'**). — Ces écoles dépendent à la fois du ministère de l'Instruction publique et du ministère du Commerce. Elles sont de deux sortes : 1° **écoles manuelles d'apprentissage**, fondées par les communes, les départements ou des particuliers, pour développer chez les jeunes gens qui se destinent aux professions manuelles la dextérité nécessaire et les connaissances techniques; 2° **écoles publiques d'enseignement primaire** supérieur ou complémentaire, dont le programme comprend des cours ou des classes d'enseignement professionnel.

La durée des études y est de 3 ou 4 ans. On n'y peut entrer qu'à partir de l'âge de 12 ans, si l'on est muni du *certificat d'études primaires élémentaires;* ou à partir de 13 ans, en passant un examen spécial, si l'on n'a pas ce certificat.

Il existe actuellement un grand nombre de ces écoles; l'externat y est gratuit; le prix de l'internat est de 500 à 600 francs, celui de la demi-pension est de 250 à 270 francs. Le programme de ces écoles, en ce qui concerne la partie professionnelle, varie avec les régions dans lesquelles elles se trouvent. Ainsi l'école professionnelle de garçons de Reims possède une section professionnelle (ateliers de filature, de tissage, de forge, d'ajustage, de menuiserie, de modelage), une section commerciale et une section agricole (laboratoire de chimie agricole). L'école primaire supérieure et d'apprentissage de filles du Havre possède une section primaire supérieure, une section commerciale, une section d'apprentissage (couture, dessin industriel, lingerie et broderie, modes, coupe et confection, repassage, économie domestique).

La plupart de ces écoles sont communales. Quatre sont des fondations de l'Etat sous le nom d'**Écoles nationales mixtes d'enseignement primaire supérieur et d'enseignement professionnel**; elles sont établies à *Vierzon* (Cher) : industrie du fer et de la céramique : à *Voiron* (Isère) : papiers, toiles et soieries; à *Armentières* (Nord) : tissage; à *Nantes* (marine). L'externat y est gratuit; le prix de l'internat y est de 500 fr.; l'État y entretient des boursiers.

Le traitement de chaque classe de fonctionnaire y est de 500 francs supérieur à ceux des écoles normales d'instituteurs.

Enfin, l'Algérie possède une **École nationale d'apprentissage**, établie à Dollys. Les élèves y sont admis à partir de 14 ans, jusqu'à 17 ans, à la suite d'un concours dont les matières sont l'écriture, l'orthographe, l'arithmétique, la géométrie, la géographie, l'histoire, le dessin. Le régime est l'internat (400 fr. par an, nombreuses bourses). La durée des études est de 3 ans; l'apprentissage porte sur le travail du fer et du bois. A la sortie, les bons élèves reçoivent des *médailles* ou des *certificats d'apprentissage*.

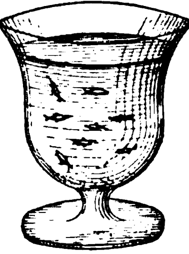
apprêt. — On nomme *apprêt* une opération que l'on fait subir à divers tissus pour leur donner de la fermeté.

L'apprêt employé pour les étoffes de soie ou de laine, pour les gazes, est une dissolution légère de colle de poisson dans l'eau. Le tissu, mouillé à l'eau, puis bien égoutté, est tendu aussi fortement que possible sur un châssis; on le frotte alors avec une éponge fine trempée dans la dissolution de colle de poisson, et on fait sécher rapidement dans une chambre aussi chaude que possible.

Pour les dentelles de fil on peut opérer de la même manière, mais avec un apprêt différent. Cet apprêt se prépare en faisant dissoudre 40 grammes de *borax* dans un litre d'eau bouillante, et ajoutant, quand la dissolution est terminée, 200 grammes de *gomme laque*. On maintient à l'ébullition jusqu'à fusion complète de la gomme laque.

aptitude pédagogique. — Voy. CERTIFICATS D'APTITUDE.

aquarium. — On donne aux *aquariums* d'appartement les dispositions les plus charmantes (*fig.*); mais on peut se contenter, pour en établir un, d'un vase en verre quelconque, pourvu qu'il ait une assez grande largeur à l'endroit où arrive la surface de l'eau. Une cloche à melon retournée et posée sur un support convenable constitue le plus



Le plus simple des aquariums.

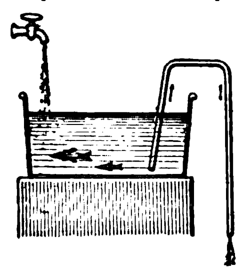
simple des aquariums d'appartement.

Si on y met seulement quelques poissons rouges, les soins à donner sont les suivants. Mettre au fond du gros sable



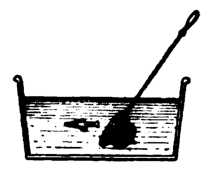
Aquarium en forme de cuve.

ou des petits cailloux; changer l'eau une fois par jour, et, en été, deux fois par jour. Ce changement d'eau de chaque jour se fait à l'aide d'un siphon, qui permet d'opérer sans remuer l'aquarium



Comment on change l'eau de l'aquarium, à l'aide d'un siphon.

ni toucher les poissons (*fig.*). Chaque semaine, procéder à un lavage complet. Pour cela, enlever les poissons (*fig.*), sans les toucher avec la main, à l'aide



Comment on retire les poissons de l'aquarium pour le nettoyer à fond.

d'une petite épuisette, et les placer dans une cuvette pleine d'eau additionnée de deux ou trois grains de sel de cuisine. Ceci fait, frotter avec soin les parois de l'aquarium en dedans et en dehors, de façon à les rendre parfaitement propres; savonner les cailloux, puis les rincer à grande eau. Enfin remettre les poissons à leur place, en les prenant de nouveau avec l'épuisette.

Il faut *au moins* un demi-litre d'eau par chaque *petit* poisson rouge. Un aquarium de 3 litres de capacité recevra donc au plus 5 ou 6 petits poissons, ou 2 ou 3 un peu plus gros.

Comme nourriture, donner chaque matin une *pincée* de *semoule*.

Quant aux aquariums renfermant diverses sortes d'animaux et des plantes aquatiques, leur installation et leur entretien sont notablement plus complexes.

araignée (chasse). — Ce *filet*, employé pour la chasse aux oiseaux, est très simple. Il est constitué par un rectangle en filet dont les mailles ont de 2 à 8 centimètres de diamètre, selon les oiseaux que l'on veut capturer; le fil n'a pas besoin d'être gros ni bien solide, mais il doit être aussi peu visible que possible; aussi est-il bon de le teindre en brun ou en vert. Ce rectangle a de 3 à 6 mètres de hauteur, et de 4 à 10 mètres de largeur. On le tend verticalement entre deux arbres ou entre deux grandes perches, de telle façon qu'il tombe au moindre choc et capture vivant, sous ses plis, le gros oiseau qui, dans son vol, en a déterminé la chute.

Nous ne pouvons décrire plus longuement cet engin dont l'usage est interdit par la loi.

arbitrage. — L'*arbitrage* est le jugement d'un différend par des *arbitres;* l'arbitrage est, après la *transaction*, par laquelle les deux parties se font des concessions mutuelles, le meilleur moyen d'éviter un procès.

Les personnes qui veulent confier à des arbitres le jugement du différend qui les divise doivent s'engager, par un acte écrit nommé *compromis*, à se soumettre à la décision des arbitres; cet acte peut être un *acte authentique* ou un acte *sous seing privé*. Il doit, à peine de nullité, indiquer l'objet du différend et le nom des personnes choisies comme arbitres, et de plus les délais dans lesquels la décision doit être prise.

Le jugement des arbitres devient exécutoire après avoir été approuvé par le président du tribunal. A moins de conventions contraires, on peut en appeler d'un arbitrage devant la Cour d'appel. Mais le compromis peut porter la mention que l'arbitrage sera sans appel; il engage alors les parties d'une façon définitive et a toute l'autorité de la chose jugée.

Les affaires qui intéressent l'ordre public ne peuvent être soumises à un arbitrage.

La désignation et le nombre des arbitres sont laissés à la volonté des parties.

S'il y a deux arbitres, et que ces deux arbitres ne puissent se mettre d'accord, on leur en adjoint un troisième (*tiers arbitre*) nommé par les parties ou par les deux autres arbitres, ou, à défaut d'entente, par le président du tribunal.

arbitre. — Voy. ARBITRAGE.

arbres (**législation**). — Il n'est permis de planter des arbres de haute tige qu'à la distance prescrite par les règlements particuliers ou par les usages constants et reconnus, et, à défaut de règlements et usages, qu'à la distance de 2 mètres de la ligne séparative des deux héritages pour les arbres à haute tige et à la distance d'un demi-mètre pour les autres arbres et haies vives. Le voisin peut exiger que les arbres, arbrisseaux et arbustes plantés à une distance moindre que la distance légale soient arrachés ou réduits à la hauteur déterminée, à moins qu'il n'y ait titre ou prescription trentenaire. Celui sur la propriété duquel avancent les branches des arbres du voisin peut contraindre celui-ci à couper les branches. Si ce sont les racines qui avancent sur son héritage, il a le droit de les y couper lui-même. Les fruits tombés des branches appartiennent au propriétaire du terrain sur lequel ils tombent.

Les propriétaires riverains des routes nationales et départementales sont tenus de planter des arbres le long de ces routes.

arbres fruitiers. — Les *arbres fruitiers* que l'on cultive dans les jardins sont extrêmement nombreux. On les divise en deux catégories : les **arbres à fruits à pépins** et les **arbres à fruits à noyau.** Cette division ne correspond pas seulement à la différence des fruits, mais aussi à la différence considérable qui existe dans leur mode de production. Dans les arbres à fruits à pépins, les fruits se développent sur de petites pousses, nommées *lambourdes*, longues de 6 à 8 centimètres, qui ne sont formées qu'au bout de trois ans au moins. Les rameaux, un peu plus longs, qui portent les lambourdes, se nomment *brindilles*. Dans les fruits à noyau, au contraire, la poussée des fruits a lieu uniquement sur des branches de l'année.

La reproduction des arbres fruitiers, sur laquelle nous ne pouvons nous étendre longuement, se fait par le *semis* de leurs graines, par les *marcottes*, les *boutures* et la *greffe* (voy. notre DICTIONNAIRE DES SCIENCES USUELLES). La *greffe*, surtout, offre de grands avantages. Elle permet de multiplier promptement les espèces, et en nombre aussi considérable qu'on le désire; elle reproduit exactement l'espèce greffée; elle a une influence remarquable sur le volume et la qualité du fruit; par la greffe, enfin, on peut placer sur un arbre vigoureux les boutons à fruit d'un arbre faible et ainsi hâter la fructification.

L'amateur greffe rarement lui-même les arbres fruitiers; il les prend chez l'arboriculteur, tout greffés et déjà en plein développement. Même dans ces conditions, le choix des espèces est assez délicat, la nature du terrain ayant une grande influence sur la prospérité du verger, et les espèces choisies dépendant de cette nature du terrain. On ne transplantera jamais, dans tous les cas, les arbres greffés depuis plus de deux ans. On choisira les sujets ayant une écorce lisse, avec toutes les apparences d'une puissante végétation. Si les racines de l'arbre envoyé par l'arboriculteur ne sont pas en bon état, on le refusera.

Moins les racines seront exposées à l'air, plus la reprise sera prompte et assurée; on comprend dès lors combien il importe que les arbres expédiés par les pépiniéristes soient emballés avec soin.

Aussitôt que les arbres sont arrivés, il faut, si le temps est favorable, les déballer et, si l'on ne peut les planter immédiatement, les mettre en *jauge*. On prendra garde, dans tous les cas, de les laisser exposés au soleil, qui ferait rider les écorces, ou à la pluie, qui ferait noircir et pourrir les racines.

Les arbres se mettent en *jauge* dans une tranchée de 40 centimètres de profondeur. On place les arbres dans cette tranchée, dans une position presque verticale, les uns à côté des autres. On remplit la tranchée de terre, de façon que celle-ci adhère bien aux racines, et on foule légèrement. En hiver, s'il gèle au moment de l'arrivée des arbres, on met le paquet dans une grange pour le défaire, et on attend qu'il se dégèle doucement. Alors seulement on met en jauge, mais en remplissant la tranchée avec du sable sec.

La *plantation* demande des soins très attentifs.

Elle se fait à l'automne, c'est-à-dire en octobre, novembre ou même décembre dans les climats très tempérés. On creuse des trous ou des tranchées ayant une profondeur et une largeur appropriées à la grosseur de l'arbre, mais qui ne peuvent être inférieurs à 50 centimètres.

Les plants sont placés près des trous; on examine les racines. Celles qui sont endommagées sont coupées nettement avec une serpette, un peu au-dessus du point malade.

Ceci préparé, on opère de la façon suivante :

Un aide tient l'arbre verticalement

dans le trou, les racines appuyées sur le fond du trou et l'arbre maintenu à la hauteur convenable. Le jardinier met alors la terre doucement, à la main, de façon à l'introduire entre les racines, qui se trouvent ainsi superposées par étages, et non pas toutes pressées sur le fond. La terre étant pulvérisée et le jardinier allant avec précaution, les racines ne seront pas froissées. En même temps que la terre, on met, surtout à l'extrémité des racines, un engrais bien consommé, formé de terreau et de déchets ; on doit éviter tout fumier en fermentation.

Quant à la profondeur à laquelle devront être enterrées les racines, elle variera selon que les sols seront argileux ou siliceux. L'important est qu'elles demeurent soumises à l'influence de l'air, sans le concours duquel elles ne sauraient vivre. Donc, dans les sols argileux, 4 à 5 centimètres seront suffisants, tandis que dans les sols très exposés à la sécheresse, 10 à 12 centimètres seront souvent nécessaires.

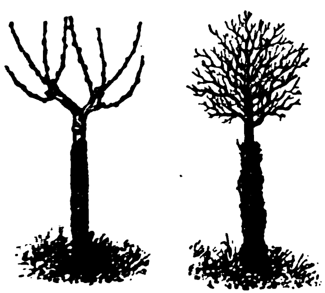
En général, on laissera l'écusson de la greffe à l'air, très peu au-dessus du niveau du sol.

On se gardera de piétiner la terre; il suffira d'appuyer dessus légèrement.

Soins à donner aux arbres fruitiers. Les arbres fruitiers doivent être l'objet de soins entendus. Pendant les premières années de la plantation, on pratique des labours superficiels; on fume tous les ans, jusqu'à ce que l'arbre soit entièrement formé. Cette fumure conserve la fraîcheur du sol et donne à l'arbre la nourriture dont il a besoin.

Chaque année, on fait tailler l'arbre (voy. TAILLE DES ARBRES) selon que le comporte son âge et son espèce.

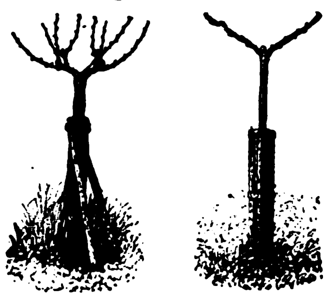
L'arbre, une fois planté, est muni d'un tuteur, qui le soutient grâce à une



Armures *pour préserver les arbres.*

ligature douce entourée de paille. Le tuteur protège l'arbre contre la violence des vents dont l'effet, par les secousses qui en résultent pour les racines, est de retarder la reprise de la végétation.

Lorsqu'on plante les arbres dans un verger-herbage où les animaux domes-



Armures *pour préserver les arbres.*

tiques sont mis à pâturer, on les garnit d'une *armure*, pour les défendre contre la dent ou contre les cornes du bétail (*fig.*).

Si les arbres sont plantés dans un jardin, on laissera autour de chaque arbre un espace d'au moins un mètre carré de surface sans culture.

Pour les notions sommaires sur les principaux arbres fruitiers de France, voyez : ABRICOTIER, AMANDIER, CAROUBIER, CÉDRATIER, CERISIER, CHÂTAIGNIER, CITRONNIER, COGNASSIER, FIGUIER, FRAMBOISIER, GRENADIER, GROSEILLIER, JUJUBIER, MERISIER, MÛRIER, NÉFLIER, NOISETIER, NOYER, OLIVIER, ORANGER, PÊCHER, PISTACHIER, POIRIER, POMMIER, PRUNIER, VIGNE, VINETTIER.

Voyez aussi : ARBRES FRUITIERS (ennemis des), ARBRES FRUITIERS (maladies des), TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

arbres fruitiers (ennemis des).—

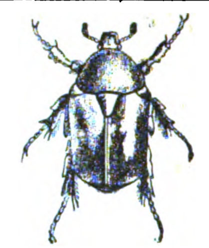


Gui du pommier.

Les ennemis avec lesquels ont à compter les arbres fruitiers sont innombrables. Il







Larve. Cocon avec la chrysalide. Insecte parfait (longueur, $0^m,22$).

Cétoine dorée.



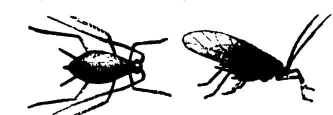


Larve ou ver blanc (gr. n.). Chrysalide (gr. nat.). Insecte parfait (gr. nat.).

Le hanneton, très nuisible à l'état de larve (il s'attaque alors aux racines) et à l'état d'insecte parfait (dévorant les feuilles).



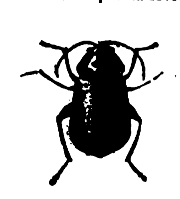
Punaise des bois (long., $0^m,01$).



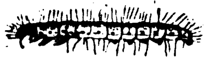
Puceron sans ailes et Puceron ailé très grossis. Les espèces de pucerons sont nombreuses. Ces petits insectes épuisent les arbres en suçant la sève.



Cerf-volant ou lucane (long. totale, $0^m,10$). La larve, assez semblable à celle du hanneton, vit pendant cinq ans dans des galeries creusées à la partie inférieure des jeunes arbres, y causant de grands dégâts.

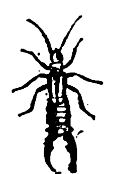


Altise de la vigne (grossie) avec sa larve. L'altise infeste surtout les vignobles d'Espagne et du midi de la France, dont elle ronge toutes les feuilles.

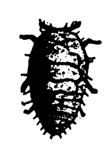


Chenille. Chrysalide. Insecte parfait.

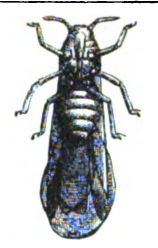
Pyrale de la vigne (grandeur réelle). La chenille de la pyrale ravage au printemps les bourgeons des vignes.



Perce-oreille (long., 0m,03), cause des dégâts en rongeant les bourgeons et les fruits.

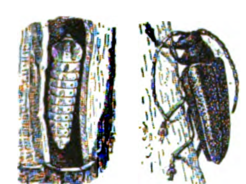


Phylloxera sans ailes (très grossi).



Phylloxera ailé (très grossi). Il va au loin infester les vignobles.

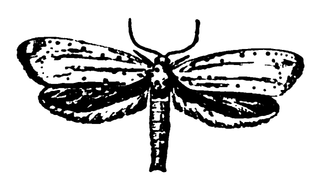
Le *phylloxera*, attaquant les racines, fait périr la vigne.



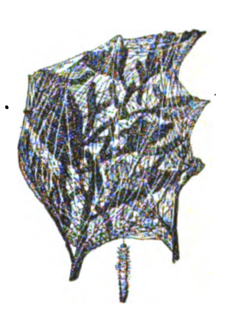
Saperde et sa larve (long., 0m,027). La larve est très nuisible aux arbres, dont elle sillonne le bois de nombreuses galeries.



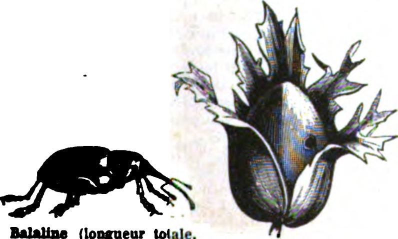
Guêpe. — La guepe dévore un grand nombre de fruits.



Teigne du pommier (grossie). Les chenilles de la teigne, qui sortent des œufs au printemps, rongent toutes les feuilles du pommier.



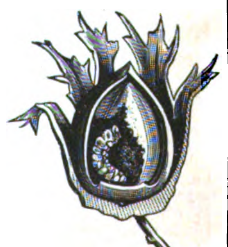
Une colonie de teignes du pommier.





Balaline (longueur totale, 0m,01). La larve de la balaline mange l'amande de la noisette.

Noisette entière, montrant le trou par lequel l'insecte est sorti.



Noisette ouverte, montrant la larve.

y a d'abord les champignons microscopiques, qui déterminent l'apparition de diverses maladies, les mousses et lichens (voy. ARBRES FRUITIERS (maladies des). Le *gui*, pour être plus apparent, n'en est pas moins malfaisant (*fig.*); il se développe surtout en abondance sur le pommier, qu'il fatigue en lui empruntant sa sève pour se développer lui-même; on doit enlever le gui avec soin, soit en grimpant sur l'arbre, soit en le coupant à l'aide d'une serpe à long manche.

Les ennemis des arbres fruitiers sont beaucoup plus nombreux encore parmi les animaux, et beaucoup plus difficiles à atteindre. On peut même dire qu'ils sont innombrables, surtout parmi les insectes. Aussi n'en pouvons-nous citer que quelques-uns.

Insectes. En effet, des insectes de toutes sortes (*fig.*), contre lesquels les moyens de préservation sont ou très insuffisants ou tout à fait nuls, attaquent les racines, l'écorce, les feuilles, les fleurs, les fruits.

Les *chenilles* diverses en première ligne. On combat les chenilles par un *échenillage* fait avec le plus grand soin; mais le mal ne sera véritablement atténué qu'à partir du moment où tous les arboriculteurs se livreront en même temps à l'échenillage, à l'époque convenable. On enlèvera les nids de chenilles à mesure qu'ils apparaîtront; mais, en outre, on recherchera, à l'époque de la taille, les anneaux d'œufs déposés par les papillons autour des rameaux, pour les détruire en écrasant par une friction attentive les œufs ou les chenilles naissantes. Quand les chenilles sont nombreuses sur toutes les parties de l'arbre, on monte sur l'arbre à la pointe du jour et on fait tomber les chenilles par des coups secs appliqués sur les branches; à terre, on les écrase. En outre, pour empêcher celles qui auraient échappé de remonter, on entoure le pied de l'arbre avec une bande de toile fortement enduite de goudron.

D'autres insectes que les chenilles sont également à craindre.

Le *tigre* est un petit insecte hémiptère à peine visible. Ces petites bêtes s'attachent à l'écorce et restent là des mois entiers, immobiles, occupées à sucer la sève, occasionnant des plaies dangereuses qui ont l'apparence de meurtrissures causées par les contusions. Elles se placent aussi sous le revers des feuilles et y sont encore plus difficiles à atteindre. On a recommandé d'enlever les feuilles attaquées et de les brûler, d'arroser l'arbre avec de l'eau de savon, et enfin de détruire ces insectes par une fumigation de tabac : on couvre l'arbre avec une toile et on fait la fumigation. Il faut opérer le soir, parce qu'à ce moment les insectes ne volent pas. Enfin on peut badigeonner les arbres avec un *lait de chaux* très clair.

Le *kermès*, non moins à craindre, est connu des jardiniers sous le nom de *punaise*. On frotte durement l'écorce avec une brosse trempée dans de l'eau additionnée de savon noir ou de nicotine, ou d'une décoction de tabac.

Les *pucerons* sont encore plus malfaisants, parce qu'ils sont plus nombreux. Bien des espèces différentes de pucerons s'attaquent à nos arbres fruitiers; le *puceron lanigère*, qu'on rencontre surtout sur le pommier, est le plus redoutable de tous, aussi a-t-on indiqué un grand nombre de moyens de destruction. Nous en donnons quelques-uns, qui peuvent être également employés avec succès contre d'autres petits insectes. Tous ces moyens peuvent se ramener à l'emploi d'un liquide plus ou moins insecticide avec lequel on doit laver les parties attaquées de l'arbre. Quel que soit le liquide employé, on l'applique à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse sur les parties attaquées. De plus, lorsque l'arbre présente des fissures où ont pénétré les insectes, il faut seringuer dans ces cavités.

Premier liquide. On dissout 50 grammes de savon vert dans 650 grammes d'eau chaude, et l'on ajoute 200^{cc} d'alcool à 90° et 100^{cc} d'alcool amylique.

Second liquide. On prend 30 grammes de tabac, que l'on mélange avec 50 grammes d'alcool amylique et 2 décilitres d'esprit-de-vin. On laisse infuser le tout pendant quelque temps, et l'on y ajoute ensuite 40 grammes de savon mou, puis un litre d'eau.

On conseille, en outre, d'enduire les troncs et les grosses branches des arbres encore jeunes avec un mélange de *lait de chaux*, d'*argile* et de *bouse de vache*.

Il ne faudra pas oublier de visiter le collet des racines, et si on s'aperçoit qu'elles sont attaquées, on devra les traiter comme les rameaux aériens. Seulement, tandis qu'il vaut mieux traiter les rameaux au printemps (l'insecte étant alors plus visible), il sera préférable d'attendre l'automne pour découvrir les racines.

Les *vers* qui attaquent les fruits constituent un mal sans remède; ils détériorent le fruit, mais ne nuisent en aucune façon à l'arbre. La plupart de ces vers naissent d'un œuf solitaire déposé par une mouche à l'époque de la formation du fruit.

Les *larves de hannetons* (*vers blancs*) nuisent beaucoup aux arbres pendant certaines années. On les préserve jusqu'à un certain point en plantant le long des plates-bandes du jardin fruitier des bordures de fraisiers, que les vers blancs viennent attaquer de préférence aux racines des arbres. Ce mode de préservation est insuffisant.

En somme il faut, en toutes circonstances, poursuivre les insectes qui s'établissent sur les arbres fruitiers; il faut donner la chasse aux larves, aux chenilles et aux insectes parfaits. Les bassinages des feuilles avec une décoction de jus de tabac, les lavages des rameaux avec du savon noir, le raclage des écorces avec une brosse dure, la destruction des boutons piqués par les insectes, celle des fruits véreux, le bon entretien des treillages et des murs des espaliers, voilà autant de procédés qui s'imposent, suivant les circonstances, à l'attention de celui qui veut préserver ses arbres fruitiers.

Oiseaux. La conduite à tenir à l'égard des oiseaux est souvent difficile. Car s'il est des oiseaux qui occasionnent des dégâts sur les arbres, il en est un nombre beaucoup plus grand qui, en détruisant les insectes, sont nos plus précieux auxiliaires.

On garantira les jeunes *greffes* de l'atteinte des corbeaux, des pies, des geais en les environnant de branches d'épines convenablement attachées.

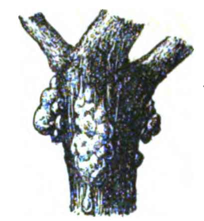
Les mêmes oiseaux, et aussi les merles, les loriots, mangent des fruits en abondance, sans se laisser écarter par aucun épouvantail. Il faut les tuer à coups de fusil ou bien les prendre à la *pipée* *, avec des gluaux.

On préserve les fruits contre les attaques des oiseaux plus timides à l'aide d'*épouvantails* convenablement disposés. Aux branches les plus flexibles suspendez, par des ficelles, des goulots de bouteille très près les uns des autres, de façon qu'ils s'entrechoquent sous l'action du vent. Un grossier mannequin de paille, habillé de haillons, produit un effet au moins aussi bon. Enfin on peut suspendre dans les arbres, à l'aide de ficelles, de petits miroirs à très bon marché qui, tournant sous l'action du vent, envoient la lumière tantôt dans une direction, tantôt dans une autre et effrayent les oiseaux. La terreur causée par ces divers épouvantails n'est pas ordinairement de bien longue durée, mais elle suffit d'habitude pour amener les fruits à maturité sans encombre.

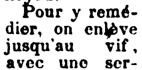
Mammifères. Divers mammifères, tels que *rats*, *mulots*, *souris*, etc., font une grande consommation de fruits. On les prend à l'aide de divers *pièges* * (voy. ce mot).

arbres fruitiers (maladies des). — Les arbres fruitiers sont sujets à un certain nombre de maladies que nous énumérons ici.

Gomme. La *gomme* (*fig.*) est formée par de la sève qui s'extravase, produisant des dépôts sur les rameaux et les branches. Cette maladie paraît due à des engorgements de la sève, provenant d'une gêne apportée à la circulation de ce liquide, soit par la dessiccation des écorces, soit par des accidents météorologiques. Quand la gomme ne peut s'épancher au dehors, la maladie est plus grave. Cette maladie est commune à tous les arbres portant des fruits à noyau.



La gomme, maladie des arbres portant des fruits à noyau.



Pour y remédier, on enlève jusqu'au vif, avec une serpette bien tranchante, les parties attaquées. Parfois on coupe la branche à quelques centimètres au-dessous de la plaie; mais cela ne sauve pas toujours l'arbre. Sur les vieilles branches, on peut prévenir la gomme par des incisions longitudinales sur les écorces.

Blanc, meunier ou lèpre. Le *blanc* des arbres est constitué par une espèce de poussière blanche, sorte de moisissure, due à un champignon microscopique, qui se montre sur les feuilles, sur les rameaux et sur les fruits. La maladie est très grave, d'autant plus grave qu'elle est contagieuse. Le plus prudent, dès lors, serait peut-être de supprimer immédiatement l'arbre qui en est atteint. Cependant l'emploi du soufre en poudre, projeté avec un soufflet, vers le soir, par un temps calme, amène souvent la guérison. Quand le *blanc* se déclare sur les racines, l'arbre est presque fatalement perdu, car on ne connaît dans ce cas aucun remède efficace. Si on veut remplacer l'arbre par un autre, il faut, pour éviter la contagion, creuser un fort grand trou, enlever complètement la terre, et la remplacer par d'autre terre, prise au loin. Cette maladie atteint les arbres à fruits à noyau.

Rouge. Le rouge est plus rare; les rameaux perdent leur teinte naturelle pour se colorer en rouge. L'arbre meurt rapidement, car on ne connaît pas de remède.

Rouille. La rouille attaque les feuilles, comme le blanc. De petites taches apparaissent sur les feuilles: l'arbre devient malade et meurt.

Cloque. Cette maladie (*fig.*), comme les précédentes, atteint surtout les arbres à fruits à noyau. C'est un boursouflement des jeunes feuilles, qui se décolorent, se dessèchent et tombent. Si la cloque atteint toutes les feuilles d'un rameau, celui-ci est exposé à disparaître. La cloque se montre toujours en premier lieu aux extrémités des bourgeons de l'année,

quand ils ont été frappés par des pluies froides, accompagnées de vents glacés, succédant à plusieurs jours d'une température humide et tiède. On la prévient en abritant les arbres au printemps à l'aide de *chaperons* convenables. La cloque arrête le mouvement de la sève ; tant que le mal ne s'est pas arrêté de lui-même, il serait inutile et même dangereux de tailler les bourgeons au-dessous de la partie attaquée, dans l'espoir d'en obtenir de jeunes pousses. Quand la cloque cesse de s'étendre et qu'on reconnaît sur les bourgeons endommagés les premiers symptômes de la reprise de la végétation, c'est le moment de tailler pour rabattre les bourgeons. Si la taille a lieu alors que la saison n'est pas trop avancée, la récolte de l'année suivante ne sera pas compromise ; mais si le mal se prolonge trop avant dans l'été, la récolte de l'année suivante sera presque nulle.


La cloque, maladie des feuilles des arbres à fruits à noyau.


La cloque. — Figure montrant un rameau dont presque toutes les feuilles sont atteintes.

Jaunisse ou Chlorose. Cette maladie se rencontre sur un grand nombre d'arbres divers. Elle se manifeste par une coloration jaune plus ou moins intense que prennent les feuilles et les jeunes rameaux. Elle est assez fréquente, car elle se produit sous des influences diverses : action des *vers blancs* qui rongent les racines ; état maladif des racines, provoqué par la nature du sol ; alimentation insuffisante dans un sol très appauvri ; épuisement dû à une surcharge de fruits. Dans le premier cas, il faut chercher à détruire les vers blancs ; dans les autres, il faut améliorer le sol à l'aide d'engrais appropriés. Pour cela on enlève le plus de terre que l'on peut autour de l'arbre, sans endommager les racines ; on met les engrais, puis de la terre nouvelle. En même temps on empêche la fructification en enlevant les fleurs pendant une année ou deux. On obtient aussi de bons résultats en arrosant le pied de l'arbre et en bassinant les feuilles avec de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre 2 grammes de sulfate de fer par litre. Si le mal persiste, il faut enlever l'arbre et le remplacer, en prenant les précautions indiquées pour le blanc.

Chancre. Le *chancre* atteint surtout les arbres à fruits à pépins ; il est constitué par une déchirure de l'écorce, suivie de la formation d'un gonflement spongieux et pulvérulent, de couleur brune ; la plaie attaque bientôt le bois et se développe en long et en large, de telle sorte que la partie de la branche placée au delà de la plaie dépérit ou au moins s'affaiblit considérablement. La piqûre d'un insecte, les contusions, la grêle, déterminent souvent la production des chancres, mais presque toujours sur des arbres atteints de faiblesse organique due à une mauvaise végétation. Les arbres plantés dans un sol constamment humide sont particulièrement sujets au chancre. L'arbre peut être presque toujours sauvé quand on prend la maladie à temps. Il faut enlever à la serpette toute l'écorce atteinte et le bois malade, et recouvrir la plaie de *mastic à greffer* ou d'*onguent de Saint-Fiacre*, et attacher par-dessus un morceau de toile.


Le chancre, maladie des arbres portant des fruits à pépins.

Brûlure. Cette maladie est constituée par une dessiccation du sommet des rameaux de l'année ; elle apparaît principalement au mois de juin, et semble être due à la mauvaise nature du sol, qu'il faut donc améliorer. Si le sol est humide, on doit le drainer et l'amender avec des substances excitantes, non sujettes à fermentation : cendres, suie, fleur de soufre, os, corne, plâtras, etc. Si le sol est sec, on amendera avec des gazons, des curures de fossés, des raclures d'étable, des chiffons de laine, de vieilles ferrailles, etc. Un grand nombre d'arbres sont sujets à la brûlure.

Charbon. Le charbon provient de la mauvaise qualité des jeunes arbres élevés en pépinière. Les arbres qui en sont atteints se dépouillent de très bonne heure de leurs feuilles en commençant par le sommet; leurs pousses terminales se dessèchent et deviennent noires, comme si le feu y avait passé. Le mal est sans remède; les arbres atteints de charbon doivent être remplacés.

Mousses. L'écorce des arbres fruitiers se recouvre fréquemment de lichens, de mousses abondantes qui bouchent les pores, s'opposent à la transpiration et à l'influence de l'air. Il faut donc empêcher leur développement: il suffit pour cela de quelques soins. Par un temps humide, on racle l'écorce à l'aide d'un fort couteau de bois, ou bien on passe sur toutes les parties atteintes, à l'aide d'un gros pinceau, un *lait de chaux* assez épais. L'opération doit se faire en hiver. Le *lait de chaux* se prépare en mettant dans un baquet quelques pierres de chaux vive que l'on arrose d'*un peu* d'eau; puis, quand les pierres sont bien délitées, on verse une quantité d'eau plus grande, et on remue pour avoir une bouillie très peu consistante: c'est cette bouillie liquide que l'on passe sur l'arbre.

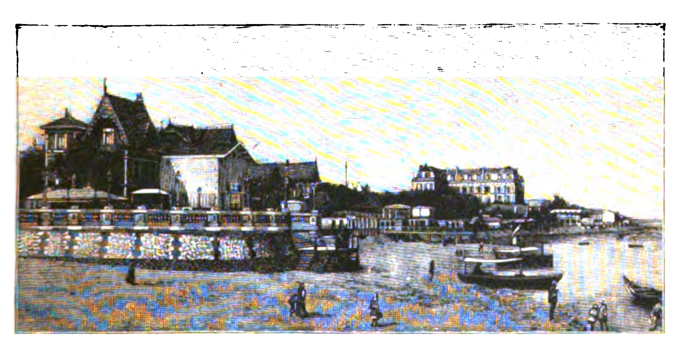
arc. — En *architecture*, on donne le nom d'*arc* à toute construction qui se termine en dessous par une surface courbe (*fig.*). Les pierres dont l'arc se compose ont reçu le nom de *voussoirs*, et le voussoir qui est au milieu de l'arc s'appelle *clef*.

Les formes d'arc employées en architecture peuvent se ramener à un petit nombre de types principaux.

L'*arc en plein cintre* est celui dont la courbe décrit une demi-circonférence parfaite. Le plein cintre est le type de l'architecture romane. A côté du plein cintre se trouvent le *cintre surhaussé* et le *cintre surbaissé*, dont les noms indiquent la signification.

L'*arc en ogive* (ou *arc pointu*, *arc gothique*) est formé par deux segments de courbe qui se coupent en faisant un angle à la partie supérieure de l'arc. On conçoit que l'ogive puisse affecter les formes les plus diverses, selon l'angle de raccordement des deux segments de courbe. Les figures ci-contre donnent plusieurs exemples d'arcs en ogive.

Arcachon (*Gironde*). — Ville de 8 000 habitants, sur le bassin d'Arcachon, avec une belle plage de sable fin, très sûre et en pente très douce. Le climat est excellent, à température très peu variable; aussi Arcachon est-il tout aussi bien une station d'hiver qu'une plage de bains de mer. Des bois de pins rendent l'air plus salubre encore.



Arcachon. — La plage.

De nombreux hôtels, villas, chalets, maisons meublées permettent aux étrangers de s'installer à Arcachon en toute saison, selon leurs goûts et leurs ressources, sur la plage ou dans la forêt.

Belles et nombreuses excursions dans les environs.

Distractions variées en été et en hiver.

La station est desservie par le chemin de fer.

Voy. BAINS DE MER.

archine (*mesure*). — Voy. LONGUEUR.

architecte. — La profession d'architecte est libre et n'exige aucun diplôme; mais, pour être exercée avec une réelle compétence, elle exige de nombreuses connaissances, qu'on ne peut guère acquérir que dans un petit nombre de villes (Paris, Lyon, Marseille), grâce aux écoles spéciales qu'elles possèdent [voy. BEAUX-ARTS (Écoles des) et ARCHITECTURE (École

spéciale d')]. Les études d'un élève en architecture, à Paris, doivent durer au moins cinq années ; mais si l'élève veut se livrer simplement à la construction des bâtiments, sans prétentions artistiques, les études peuvent être abrégées de moitié.

Les architectes payent une patente. Leur principale fonction est de faire les plans des maisons projetées, d'en établir les devis, d'en diriger la construction ; ils s'occupent aussi de la réfection, de la restauration, de l'entretien des bâtiments anciens.

Les honoraires accordés à un architecte, dans les travaux publics, sont de 3 p. 100, sur les travaux ordinaires : pour les travaux d'entretien, les honoraires sont de 42 p. 1 000. D'après les usages, les honoraires pour les travaux particuliers sont de 5 p. 100 à Paris, de 7 p. 100 dans un rayon de 10 lieues et de 10 p. 100 au-dessus de cette distance.

Principales formes d'Arcs

Arc en ogive aiguë.

Arc en ogive équilatérale.

Arc en ogive obtuse.

Arc à cintre surhaussé.

Arc en accolade.

Arc à cintre surbaissé.

Arc plein cintre.



Le *devis* dressé par l'architecte d'après un projet de construction ou de réfection est un acte contenant un aperçu détaillé des matériaux qui doivent être employés dans l'entreprise, avec l'indication du prix des matériaux et de la main-d'œuvre; il importe, pour éviter les mécomptes, que ce devis soit établi avec le plus grand soin.

Pour le paiement de ses honoraires, l'architecte a, sur les immeubles par lui édifiés, reconstruits ou réparés, un privilège par préférence à tous autres créanciers. Ce privilège s'exerce sur la plus-value existant à l'époque de la vente des immeubles et résultant des travaux qui y ont été faits.

Pour la législation relative à l'architecte qui agit en même temps comme entrepreneur, voy. ENTREPRENEUR.

architecture.— Nous ne pouvons donner ici des notions, même succinctes, d'architecture. Nous nous contenterons d'indiquer, par quelques vignettes convenablement choisies, les traits essentiels qui caractérisent les principaux styles d'architecture employés dans la construction de nos monuments historiques et de nos anciennes églises.

Voyez pour cela les mots ARC, COLONNE, OGIVAL, ORDRES, ROMAN, RENAISSANCE.

architecture (**École spéciale d'**).— C'est une école *privée*, établie à Paris, qui a pour but de former des architectes ayant à la fois les connaissances scientifiques, techniques et artistiques nécessaires.

Le régime est l'externat (850 francs par an, bourses de la ville de Paris), la durée des études est de trois ans. Le recrutement se fait au concours. Les candidats peuvent être Français ou étrangers, sans limite d'âge (composition française, mathématiques, géographie, dessin d'ornement et dessin architectural).

De nombreux concours entretiennent l'émulation des élèves. Les élèves qui satisfont à toutes les épreuves réglementaires de l'enseignement sont admis à un concours général, qui a pour but de déterminer le classement de sortie et l'obtention des *diplômes*.

archives. — Le dépôt des *Archives nationales*, à Paris, renferme les restes les plus précieux des nombreuses archives que formèrent successivement les souverains de France, les établissements religieux, les diverses juridictions et administrations. Elles s'enrichissent, chaque année, des documents dont les ministères et les administrations qui en dépendent n'ont plus besoin pour leurs affaires courantes. Il y a en outre, dans chaque préfecture, un dépôt des *archives départementales*, confié à un *archiviste*. Dans chaque commune se trouve un dépôt des *archives communales*, confié aux soins du maire. Enfin des dépôts d'*archives des cours et tribunaux* sont confiés aux greffiers.

A Paris, le personnel des Archives nationales se compose d'un *garde général*, trois *chefs* et trois *sous-chefs de service*, un *secrétaire* et un *secrétaire adjoint*, et seize *archivistes*.

On peut demander, soit à prendre communication des documents conservés aux archives, soit à en avoir une pièce authentique; l'autorisation est donnée, à Paris, par le *garde général;* dans les départements, par le *préfet;* dans les communes, par le *maire*.

Les *communications* accordées sont gratuites; les *recherches* et les *expéditions authentiques* sont payées suivant un tarif déterminé. Les recherches faites dans un intérêt scientifique bien spécifié sont gratuites. Ces conditions sont les mêmes (mais non pas les tarifs) à Paris, dans les *archives départementales* et dans les *archives communales*.

archiviste.— Dans chaque préfecture il y a un *archiviste départemental*, chargé du classement et de la conservation des documents. Cet archiviste est choisi parmi les anciens élèves de l'Ecole des Chartes, ou parmi les candidats qui sont en état de subir un examen à la suite duquel on leur délivre un certificat d'aptitude. Le traitement varie, selon les départements, de 2,000 à 5,000 francs, avec quelques avantages accessoires.

are (*surface*). — Voy. POIDS ET MESURES.

argent. — Voy. GARANTIE DES OBJETS D'OR ET D'ARGENT.

argenterie (**nettoyage de l'**). — On entretient l'argenterie assez brillante en la lavant toutes les semaines à l'eau de savon chaude. De temps en temps on la frottera au blanc d'Espagne; pour cela on fait une bouillie claire avec du blanc d'Espagne et de l'eau, et on frotte l'argenterie avec cette bouillie, à l'aide d'un linge fin; on laisse sécher et on enlève la poudre blanche par friction avec une peau de chamois. Le ruolz doit être le moins souvent possible soumis à ce traitement, qui enlève l'argent.

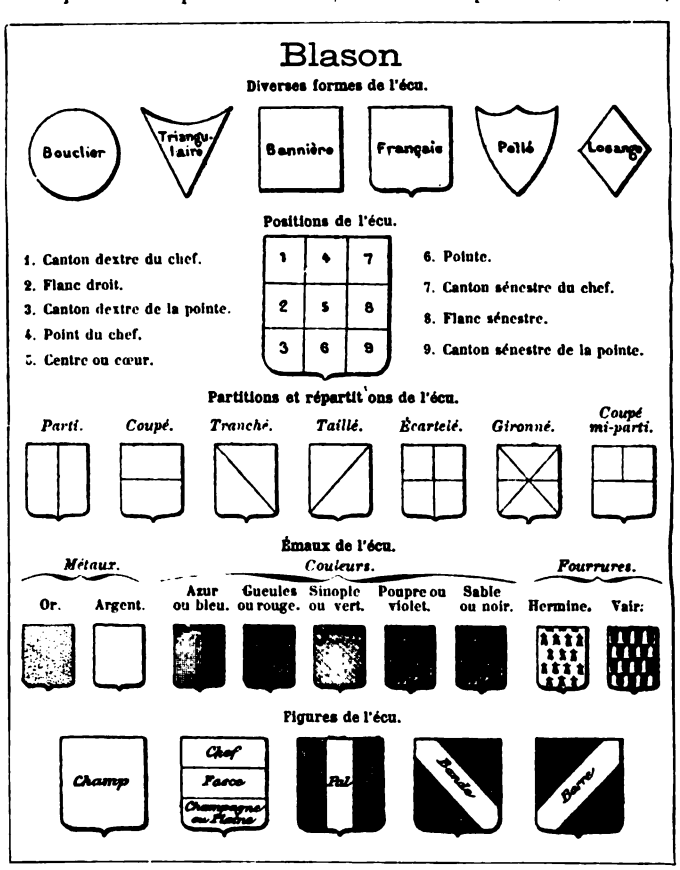
Si l'argenterie a des taches noires, on la frotte avec un mélange, à poids égaux, de *sel d'oseille*, d'*alun* et de *crème de tartre*, délayé dans un peu d'eau-de-vie. Ou bien on la fait bouillir dans une casserole dans laquelle on a mis, pour 2 litres d'eau, 30 grammes de *sel marin*, avec autant d'*alun* et autant de *savon*.

armagnac. — Voy. EAU-DE-VIE.

armée active. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

armée territoriale. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

armes (*législation*).—Tout citoyen a le droit de porter, pour sa défense, des armes autres que celles *prohibées*, à moins qu'il n'ait été privé de ce droit



par une condamnation judiciaire. Les *armes prohibées* sont les poignards, stylets, pistolets de poche, cannes à épée, bâtons ferrés, fusils à vent, et, en général, toutes les armes cachées. Le porteur de ces armes peut être condamné à payer une amende de 16 à 200 francs. Le maire ou le commissaire de police peuvent donner, dans certains cas, à une personne, l'autorisation de porter une arme prohibée pour sa défense.

armoiries. — On nomme *armes*, ou *armoiries*, les signes symboliques de noblesse et de dignités employés pour la distinction des personnes, des familles, des sociétés, des corporations, des villes, des Etats.

Le *blason*, ou art *héraldique*, est la science des *armoiries*, l'ensemble des règles qui servent à disposer, déterminer, expliquer les armoiries.

Bien que la science du blason n'ait plus actuellement une grande importance, nous allons en indiquer les principaux

termes, en les éclairant par des figures.

La partie essentielle des armoiries est l'*écu*, ou *écusson*, constituant le *champ* sur lequel sont tracées les *armes intérieures*, telles que *partitions*, *répartitions*, *émaux*, *figures*.

En France, la forme de l'écu est celle d'un quadrilatère un peu plus haut que large, arrondi aux angles inférieurs et terminé en pointe au milieu de sa base.

Les positions de l'écu. L'écu se divise en 9 régions, ou *positions*, qui sont désignées, dans la figure ci-jointe, par neuf chiffres.

Les partitions de l'écu. Quand le *champ* de l'écu ne présente aucune subdivision, l'écu est dit *simple*, ou *plein*. Quand le champ est divisé en plusieurs parties offrant des colorations différentes, l'écu est dit *composé* ou *divisé*. Les lignes qui établissent les divisions se nomment *partitions*. Les figures ci-jointes indiquent les partitions fondamentales, avec leur nom.

En multipliant ou en combinant les *partitions*, on obtient des divisions plus complexes, variables à l'infini, nommées *répartitions*. Nous représentons un petit nombre de ces répartitions.

Les émaux de l'écu. On nomme *émaux* les diverses colorations que peut présenter l'écu dans chacune de ses divisions. Les *figures* tracées sur l'écu, figures dont nous parlons plus loin, sont également colorées, et les émaux des figures portent les mêmes noms que les émaux du champ.

Les principaux émaux employés dans les armoiries sont divisés en trois groupes : *couleurs*, *métaux*, *fourrures* (ou *pannes*). En voici la liste :

rouge ou *gueules*,
bleu ou *azur*,
vert ou *sinople*,
pourpre ou *violet*,
noir ou *sable*,
or ou *jaune*,
argent ou *blanc*,
hermine (blanc moucheté de noir).
contre-hermine (noir moucheté de blanc).
vair (cloches alternativement blanches et bleues disposées en files horizontales).
contre-vair (mêmes cloches, mais avec une disposition différente).

Les figures de la planche ci-jointe indiquent les signes conventionnels par lesquels on représente ces divers émaux dans les figures non coloriées.

Les figures de l'écu. Les *figures* dessinées sur le champ de l'écu sont innombrables. Nous ne pouvons donner qu'un très petit nombre d'exemples.

Les plus simples, de forme géométrique, qui sont les *figures héraldiques* proprement dites, sont constituées par les diverses dispositions qu'on peut donner aux *partitions*, aux *répartitions* et aux *émaux*. Toutes ces figures proviennent, par modifications nombreuses, de dix-neuf figures de *premier ordre* (dites *pièces honorables*) et de quatorze figures de *second ordre*, pièces moins honorables. Voici la reproduction de quelques-unes de ces figures, avec le nom de chacune d'elles.

Outre les figures héraldiques proprement dites, l'écu porte souvent des figures humaines, des figures d'animaux, de végétaux, d'astres, de météores, des armes, des instruments de chasse, de pêche, de musique, des êtres fantastiques, tels que sphinx, hydres, sirènes, griffons, aigles à deux têtes, etc. Nous donnons plus loin quelques représentations de ces figures de fantaisie.

Les armes extérieures. Autour de l'écu sont groupées les *armes extérieures*, de moindre importance, telles que *couronnes*, *casques*, *cimiers*, *supports*, *tenants*, *bannières*, *manteaux*, *cordelières*, *devises*, *cris de guerre*, *ornements de dignités*, *cordons des ordres de chevalerie*. Nous en donnons ci-dessous un exemple.

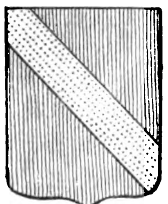
Quelques exemples d'armoiries. Quelques exemples sont nécessaires pour montrer exactement le sens des mots précédents, et l'usage qu'on en fait dans le blason.

Premier exemple. De gueules, à la bande d'or.

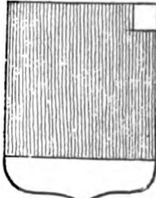
Ce qui signifie : fond du champ rouge, traversé par une bande d'or.

Second exemple. De gueules, au canton sénestre d'argent, à la champagne de même.

Ce qui signifie : fond du champ rouge,



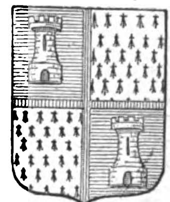
1er exemple.


2e exemple.

coin supérieur de gauche argent, et champagne d'argent.

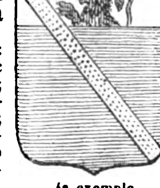
Troisième exemple. Écartelé, au premier et quatrième, d'azur à un château d'argent ; au second et au troisième d'hermine, et un filet de gueules en croix.

Ce qui signifie : écu écartelé, les quartiers 1 et 4 étant à fond d'azur, avec un château d'argent; les quartiers 2 et 3 étant d'hermine; les quartiers étant séparés


3e exemple.

par une croix de petite largeur, rouge.

Quatrième exemple. D'azur, au chef d'argent chargé d'un lion issant de gueules à une cotice d'or brochant sur le tout.

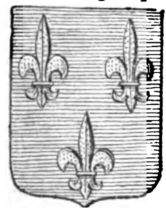

4e exemple.

Ce qui signifie : champ bleu, avec un chef d'argent ; un lion rouge émergeant du champ; une cotice (c'est-à-dire une bande étroite) d'or traversant l'écu.

Cinquième exemple. Armes des rois de France : d'azur, à trois fleurs de lis d'or.

Ce qui signifie : trois fleurs de lis d'or sur champ bleu.

Sixième exemple. Armes de Russie : d'or à l'aigle éployée de sable, becquée et membrée de gueules, et couronnée d'or, tenant de la patte dextre un sceptre d'or et de la sénestre un monde aussi d'or, et portant sur la poitrine un écu de Saint-Georges, qui est de Moscou. Sur


5e exemple. 6e exemple.

les ailes de l'aigle sont les écus de Kiev, Novgorod, Astrakhan, Sibérie, Kasan et Vladimir.

Ce qui signifie : champ d'or, portant un aigle noir à deux têtes, aux ailes déployées, avec becs et pattes rouges, couronnes d'or, tenant à la patte droite un sceptre d'or et à la patte gauche un monde.

Septième exemple. Exemple d'un écu


7e exemple.

entouré de ses armes extérieures. D'or au lion d'azur, lampassé et armé de gueules; l'écu posé sur un manteau de gueules doublé d'hermine et frangé d'or, sommé de la couronne de duc.

Ce qui signifie : écu à champ d'or, sur lequel est un lion bleu avec la langue et les griffes rouges; l'écu posé sur un manteau rouge doublé d'hermine et frangé d'or, surmonté d'une couronne de duc.

arpent. — Voy. SUPERFICIE.

arrérages (*législation*). — Tout rentier qui, pour une raison ou une autre, n'exige pas le paiement régulier des arrérages de sa rente, est exposé à les perdre par *prescription*. Ainsi les arrérages des pensions sur l'Etat sont prescrits au bout de trois ans; on ne peut, par suite, réclamer que les arrérages des trois dernières années. Pour les autres rentes, la prescription est de cinq ans.

Les arrérages, de quelque nature qu'ils soient, échus ou perçus pendant le mariage, tombent dans la *communauté*, qui supporte par contre les arrérages des rentes passives personnelles aux deux époux, c'est-à-dire les arrérages des rentes que les deux époux ont à payer.

arrestation. — Tout individu surpris en *flagrant délit* d'une action grave, susceptible d'une condamnation à une peine afflictive ou infamante, peut être arrêté, sans *mandat d'amener*, par tout dépositaire de la force publique, ou même par une personne quelconque.

En dehors du flagrant délit, l'arrestation ne peut être faite que sur l'ordre et sous la responsabilité d'un fonctionnaire autorisé par la loi.

Toute *arrestation arbitraire*, exécutée contrairement aux prescriptions de la loi, est passible de peines graves, qui vont de deux ans de prison à la peine des travaux forcés à perpétuité. Si la personne illégalement arrêtée a été soumise à des tortures corporelles, le coupable peut même être condamné à *mort*.

arrhes (*législation*). — Les *arrhes* sont en général constituées par une somme d'argent versée, comme garantie de bonne foi, au moment d'une promesse de *vente* ou de *louage*.

En voici divers exemples:

1. Un domestique vient pour se louer. Quand les conventions sont arrêtées, on lui donne des *arrhes* en déterminant le jour auquel son service doit commencer. Si la convention se trouve ensuite sans effet par le fait du domestique, ce dernier doit restituer les arrhes qu'il a reçues. Chaque partie a d'ailleurs, dans ce cas, 24 heures pour renoncer à la convention.

2. Dans une convention de louage d'un appartement, le locataire donne généralement des arrhes au concierge (c'est ce qu'on nomme le *denier à Dieu*). Il perd

ses arrhes si la convention n'a pas de suite par son fait : il a le droit d'en exiger la restitution si c'est par le fait du propriétaire.

3. Une personne promet d'acheter un objet, un animal à une époque déterminée ; elle donne des *arrhes*. Si elle ne fait pas l'achat et que le marché n'ait pas de suite, par son fait, elle perd ses *arrhes*. Mais si c'est le propriétaire qui manque à sa promesse de vente, il doit restituer une somme double de celle qui avait été versée.

Il importe de ne pas confondre les arrhes versées avant que la convention de louage ou d'achat soit parfaite, définitive, alors qu'il y a seulement *promesse* de louage ou d'achat, avec l'acompte versé à la suite d'un contrat définitif (même verbal). Les arrhes sont données *en plus* du prix débattu ; l'acompte est versé, au contraire, à titre de commencement de paiement. Dans ce dernier cas, ni l'une ni l'autre des parties ne peut se dédire et annuler la convention en renonçant à la somme versée, car la convention est définitive, et non plus à l'état de promesse.

Tout loueur, tout acheteur devra bien se pénétrer de cette différence essentielle. En voici deux exemples :

1. Une personne achète un cheval à la foire, et prie le vendeur de le lui conduire à domicile le lendemain. Comme elle n'est pas connue du vendeur, elle verse entre les mains de ce dernier une somme de 50 francs, comme garantie de sa bonne foi. Cette somme ne peut en aucune façon être considérée comme constituant des arrhes, rendant le marché résiliable au gré des deux parties. C'est un acompte ; la vente est parfaite, et aucune des deux parties ne peut s'en dédire sans le consentement de l'autre.

2. Un voyageur vient retenir sa place pour le lendemain, et verse entre les mains de l'entrepreneur de transport une certaine somme nommée arrhes : cette somme est d'ailleurs égale, en général, au montant intégral du prix de la place. Quoique la somme versée soit, à tort, nommée *arrhes*, elle n'en est pas moins un véritable paiement anticipé, qui oblige absolument l'entrepreneur.

Si le voyageur ne se présente pas au jour et à l'heure convenus, il perd la somme versée : s'il veut ensuite partir à une autre heure ou un autre jour, l'entrepreneur est en droit d'exiger un nouveau paiement. Mais si le voyageur se présente à l'heure dite, l'entrepreneur est obligé de tenir son engagement, par quelque moyen que ce soit et quel que soit le nombre des voyageurs, sauf, bien entendu, le cas de force majeure. Dans le cas de force majeure, l'entrepreneur doit restituer la somme perçue.

Arromanches (*Calvados*). — Village de 600 habitants, avec une belle plage de sable, qui attire surtout les familles amies de l'économie, du calme, de la liberté et des plaisirs de la mer (pêche abondante).

On se rend à Arromanches par Bayeux (chemin de fer) ; de là un omnibus conduit à Arromanches (10 kilomètres).

Voy. BAINS DE MER.

arrondissement. — Chaque département français est divisé en un certain nombre d'arrondissements (de 2 à 7), dont le chef-lieu est le siège d'une *préfecture* ou d'une *sous-préfecture*, et d'un *conseil d'arrondissement*. L'arrondissement n'a pas une vie propre, comme le *département* ou la *commune*, mais son chef-lieu possède toujours un certain nombre de services publics : *tribunal de première instance*, *justice de paix*, *receveur particulier des finances*, *receveur de l'enregistrement*, *conservateur des hypothèques*, *receveur des contributions indirectes*, etc.

Le nombre des arrondissements est de 362.

arrosage. — Voy. JARDINAGE.

artichauts. — L'artichaut est un aliment sain, de facile digestion, qui convient même aux adolescents. Cependant il est indigeste s'il est mangé cru, à la poivrade.

Artichauts à l'huile et au vinaigre. On enlève la queue, les feuilles dures du dessus, et on fait cuire comme les légumes verts (voy. LÉGUMES). On juge que la cuisson est suffisante quand une feuille, tirée avec la main, se détache aisément. Alors on tire de l'eau, on laisse égoutter sens dessus dessous, et on sert très chaud ; chacun fait la sauce à son goût, avec huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde.



Artichaut fleuri.

Artichauts frits. On fait cuire à moitié les artichauts dans l'eau salée, on les coupe en morceaux, on enlève le foin, on tourne dans la farine, et on fait frire dans la poêle, avec du beurre ou de la graisse.

Artichauts farcis. On fait cuire un peu dans l'eau salée, on coupe la partie

supérieure des feuilles, on enlève le foin, on farcit avec un hachis de viande ou de mie de pain assaisonné de fines herbes et de champignons, puis on met à la casserole avec un gros morceau de beurre ou de graisse. Quand les artichauts ont pris couleur, on les enlève, on ajoute un peu de farine, puis du bouillon (ou de l'eau); on remet les artichauts et on termine la cuisson au four.

Conservation des artichauts. On les conserve secs. Pour cela on les fait cuire à demi, on isole le *fond;* on les jette dans l'eau froide quand ils sont encore très chauds, on les retire, on les met sur des claies, et on les met au four de boulanger quand le pain en est retiré. Pour que la dessiccation soit complète, il faut les remettre ainsi jusqu'à quatre fois au four. On les place ensuite dans une boîte de fer-blanc, en un lieu sec. Pour les employer on les fait gonfler dans l'eau chaude.

Le *procédé Appert* (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES) est bien préférable. On isole les fonds en les mettant dans l'eau froide au fur et à mesure pour les empêcher de noircir. On les maintient quelques instants dans l'eau bouillante, puis on les met dans des bouteilles à large goulot; on ferme hermétiquement, et on chauffe au bain-marie, à l'ébullition pendant deux heures.

artillerie. — La plupart des officiers d'artillerie sortent de l'École polytechnique. Ces jeunes gens restent deux ans à l'Ecole d'application de Fontainebleau comme élèves sous-lieutenants, puis passent dans les régiments avec le grade de lieutenant. Cependant les soldats d'artillerie arrivent aisément aux grades de sous-officiers et peuvent alors devenir officiers en passant par l'Ecole de Versailles (voy. ÉCOLES DE SOUS-OFFICIERS.)

Le recrutement de l'artillerie de la marine est analogue à celui de l'artillerie de l'armée de terre.

L'avancement, rapide jusqu'au grade de capitaine, est ensuite lent. Le temps de grade d'officier nécessaire pour arriver à celui de chef d'escadron, à l'ancienneté, est en moyenne de 24 ans. Les officiers brevetés, sortis de l'Ecole supérieure de guerre ont, dans l'artillerie comme dans les autres armes, un avancement généralement plus rapide.

Pour les soldes, voy. OFFICIERS.

artillerie (École d'application de l'artillerie et du génie). — Cette école, établie à Fontainebleau, reçoit les élèves qui sortent de l'Ecole polytechnique dans les armes de l'artillerie et du génie, pour leur donner l'instruction technique nécessaire. Elle reçoit aussi les sous-lieutenants sortis de l'Ecole d'artillerie de Versailles.

arts décoratifs (Écoles des). — Quatre écoles portent le nom d'*École nationale d'art décoratif* (Paris, Aubusson, Limoges, Nice). Elles ont pour objet de former des artistes et des artisans habiles pour les industries relevant de l'art.

École nationale des arts décoratifs de Paris. Les cours et exercices pratiques de cette école sont gratuits. Les élèves qui veulent suivre ces cours doivent savoir lire, écrire et calculer. Il y a une division élémentaire (classes du jour, les jeunes gens doivent avoir au moins 10 ans) et une division supérieure (classes du soir, les jeunes gens doivent avoir au moins 14 ans); chacune de ces divisions comporte plusieurs classes. Plusieurs bourses d'études peuvent être accordées aux meilleurs élèves.

Des concours mensuels donnent lieu à une distribution de médailles, de prix et de bourses de voyage.

Des cours spéciaux permettent aux élèves de se préparer aux examens pour l'obtention des certificats d'aptitude à l'enseignement du *dessin**.

École nationale d'art décoratif d'Aubusson. L'enseignement de cette école est gratuit; il comprend le dessin linéaire et géométrique, le dessin d'ornement, les éléments d'architecture, d'anatomie, de composition décorative; des cours spéciaux sont faits en vue de l'application des arts du dessin aux industries locales (tissage, savonnerie, mise en carte, broderie, chimie tinctoriale). Les élèves sont admis, s'ils savent lire, écrire et calculer, à 12 ans pour les jeunes filles et 13 ans pour les garçons.

École nationale d'art décoratif de Limoges. L'organisation est analogue à celle de l'école d'Aubusson. Il y a des cours spéciaux de modelage, dessin et peinture de fleurs d'après nature, peinture céramique, gravure pour impressions céramiques.

École nationale d'art décoratif de Nice. Les cours sont gratuits; les enfants y sont admis à partir de 10 ans. L'organisation est analogue à celle de l'Ecole nationale des beaux-arts de Lyon (voy. BEAUX-ARTS). L'Ecole reçoit des enfants des deux sexes, qui forment des sections distinctes.

De ces écoles d'art décoratif il faut rapprocher certaines écoles spéciales, telles que l'*École pratique de la manufacture nationale des Gobelins* (qui a pour but d'assurer le recrutement des artistes de la manufacture, et se divise en une *école d'art décoratif de tapisserie* et une *école de chimie appliquée à la teinture*) et l'*École d'art décoratif de la manufacture de Beauvais* (qui comprend une *école de dessin* et une *école spéciale de tapisserie*). Les élèves de ces écoles sont

considérés comme apprentis et reçoivent un traitement, au moins vers la fin de leurs études. Enfin l'*École pratique de céramique de la manufacture nationale de Sèvres* a pour but de former des artistes capables pour la décoration de la porcelaine; les élèves, là aussi, prennent part aux travaux de la manufacture et reçoivent un traitement. Les places d'élèves à ces trois écoles des Gobelins, de Beauvais et de Sèvres sont accordées de préférence aux enfants des employés et ouvriers de la manufacture.

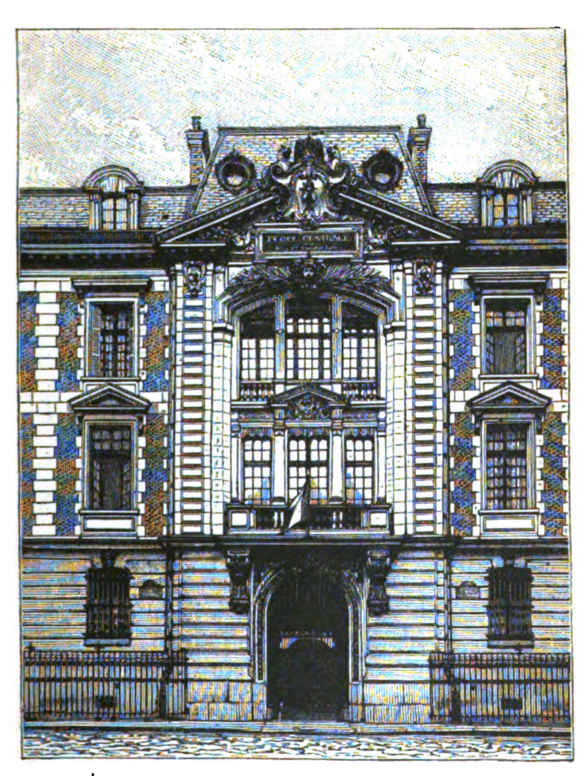
arts et manufactures (**École centrale des**). — Cette école, située à **Paris**, est destinée à former des ingénieurs pour toutes les branches de l'industrie et pour les travaux et services publics dont la direction n'appartient pas nécessairement aux ingénieurs de l'État.

Le régime est l'externat (1 000 francs, subventions de l'État); la durée des études est de 3 ans. Le recrutement se fait au concours (17 ans au moins); les matières du concours sont la langue française, les mathématiques, la physique, la chimie, l'histoire naturelle, le dessin.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme d'*ingénieur des arts et manufactures*; ceux qui y satisfont moins complètement reçoivent seulement un *certificat de capacité*.

Les élèves diplômés de l'École centrale trouvent surtout des situations dans l'industrie privée; beaucoup partent pour l'étranger.

Les élèves reçus à l'École centrale,



École centrale des arts et manufactures de Paris (façade).

doivent, en y entrant, contracter un engagement militaire de *quatre* ans dans l'artillerie. Ils sont considérés comme présents sous les drapeaux pendant tout le temps passé à l'École. S'ils quittent l'Ecole avant le terme normal des études, ils sont incorporés dans un corps de troupes pour y terminer le temps de service qui leur reste à faire. Les élèves quittant l'Ecole après avoir satisfait aux examens de sortie sont admis à subir les épreuves d'aptitude au grade de sous-lieutenant de réserve. Ceux qui satisfont à ces examens sont nommés sous-lieutenants de réserve et accomplissent en cette qualité leur quatrième année de service. Ceux qui n'ont pas satisfait à ces examens font leur quatrième année comme simples soldats.

L'Ecole des arts et manufactures occupe un nombreux personnel enseignant et administratif (traitements de 600 à 20 000 francs), avec des agents inférieurs (400 à 3 600 francs).

arts et manufactures (Chambres consultatives des). — Assemblées d'industriels (élus par les notables industriels et commerçants) établies dans les grands centres industriels. Ces chambres donnent leur avis au gouvernement sur toutes les questions industrielles.

arts et métiers (Écoles d').— Ces écoles, au nombre de trois (Angers, Aix, Châlons-sur-Marne), ont pour objet de former des ouvriers capables de devenir des chefs d'atelier et des industriels versés dans la pratique des arts mécaniques.

Elles reçoivent des élèves internes (600 francs de pension, 300 francs de trousseau; nombreuses bourses) et des élèves externes. La durée des études est de trois ans; l'enseignement est à la fois théorique et pratique.

Le recrutement se fait au concours (15 à 17 ans). L'examen porte sur l'écriture, la grammaire française et l'orthographe, l'arithmétique, la géométrie élémentaire, l'algèbre élémentaire, l'histoire et la géographie, dans les limites du programme de l'enseignement primaire. Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un *brevet*. Un grand nombre de carrières industrielles sont ouvertes aux élèves des écoles d'arts et métiers. Beaucoup entrent comme élèves mécaniciens dans le corps des mécaniciens des équipages de la flotte.

arts industriels (École des). — L'*École nationale des arts industriels de Roubaix* est organisée en vue de répondre aux besoins de l'industrie des tissus. L'enseignement y est gratuit; il est à la fois théorique et pratique; pour être admis à suivre les cours et à prendre part aux travaux pratiques, il suffit de remplir les formalités de l'inscription. Les 22 cours de l'école sont répartis en 3 sections (section de dessin et de peinture, section d'architecture, section industrielle). L'Ecole de Roubaix reçoit dans ses diverses sections plus de 600 élèves.

Des *écoles régionales des arts industriels*, analogues à celle de Roubaix, sont installées à Saint-Étienne et à Reims.

asiles. — Les *asiles* sont des établissements hospitaliers. Nous ne parlons pas ici des *salles d'asile* pour les enfants, dont le véritable nom est *écoles maternelles* (voy. INSTRUCTION PRIMAIRE). Nous donnons ci-dessous l'énumération de quelques asiles, en indiquant quelles catégories de personnes sont admises dans chacun d'eux. Quant aux conditions d'admission, il faut les demander au directeur de chaque asile.

Asiles de nuit. Établissements où l'on donne gratuitement à souper et à coucher, pendant deux où trois jours, aux malheureux qui sont sans domicile. Pour y être admis, il suffit ordinairement de se présenter à la porte de l'asile le soir, au moment de l'ouverture des portes. Il en existe plusieurs à Paris.

Asile national de convalescence (Vincennes, près Paris) : reçoit, pendant leur convalescence, les ouvriers qui ont contracté des maladies en travaillant sur les chantiers publics; il reçoit en outre, moyennant une faible rétribution, les convalescents faisant partie des sociétés de secours mutuels du département de la Seine, et les ouvriers envoyés par les patrons qui ont un abonnement avec l'asile.

Asile national du Vésinet (Seine-et-Oise) : reçoit les femmes convalescentes de toutes catégories, soit gratuitement, soit moyennant une faible rétribution.

Asile de la Providence (Paris) : reçoit des vieillards des deux sexes, sur l'autorisation du ministre de l'intérieur.

Asile-école Fénelon (à Vaujours, près Paris) : reçoit des enfants de 7 à 12 ans (même des sourds-muets), qu'on instruit, qu'on occupe à des travaux agricoles, et qu'on place en apprentissage après la première communion.

Asile d'Aligre (Josaphat, Eure-et-Loir) : vieillards des deux sexes et enfants.

Asiles d'aliénés entretenus par la ville de Paris dans les départements de la Seine et de Seine-et-Oise.

Et un grand nombre d'asiles, à Paris et dans les départements, pour les aliénés, les convalescents, les épileptiques, les orphelins, les sourds-muets, les vieillards, etc.

Asnelles (*Calvados*). — Village de

500 habitants, avec une plage sablonneuse d'une immense étendue, protégée par les rochers du Calvados. Cette plage, une des plus sûres qui soient, est à recommander aux familles qui recherchent l'air pur, le bain en eau tranquille, la pêche et les belles promenades sur terre ou en mer.

On trouve des logements au *Hameau*, dans le voisinage de la plage. Vie à bon marché.

On se rend à Asnelles par Bayeux (chemin de fer); de là, un omnibus conduit à Asnelles (14 kilomètres).

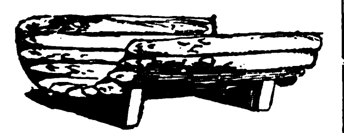
Voyez BAINS DE MER.

asperges. — Les asperges constituent un aliment peu nutritif, mais sain et de facile digestion, qui fait souvent partie du régime des convalescents. Elles sont bonnes surtout quand elles ont une grosseur moyenne et qu'elles sont bien fraîches.

Pied d'asperges. — La griffe se ramifie sous le sol; sur ces ramifications se trouvent des yeux, d'où sortent d'autres asperges, comme sur le pied.

On les fait cuire à très grande eau salée (voy. LÉGUMES); on les mange chaudes avec une sauce blanche, ou une sauce aux tomates, ou une sauce à l'huile et au vinaigre, servie à part dans une saucière (*fig.*).

Si on veut les manger au gras, on les accompagne d'une sauce faite en chauffant de bon jus de viande ou de l'extrait de viande de Liebig, délayé dans l'eau avec du beurre, du sel, du poivre et un peu de farine.



Forme de plat à asperges, disposé de façon à faciliter l'écoulement de l'eau qui mouille les asperges.

Pour la *culture* des asperges, voyez LÉGUMES.

asphyxie.— Dans l'*asphyxie* le sang devient noir, la face et les extrémités prennent une coloration violette, la sensibilité disparait, puis tous les phénomènes vitaux sont supprimés les uns après les autres. Toutes ces modifications proviennent de la diminution de la quantité d'oxygène libre contenue dans le sang, et de l'accumulation de l'acide carbonique.

Dans les cas d'asphyxie (par *strangulation*, par *immersion dans l'eau*, par *séjour dans un air trop confiné*, etc.), les soins à donner immédiatement, *en attendant l'arrivée du médecin*, consistent à tout faire pour rétablir la respiration et les battements du cœur (*fig.*).



Asphyxie. — *Respiration artificielle* : la poitrine s'emplit d'air.

D'abord on éloignera la cause du mal et on placera le malade au grand air, horizontalement, la tête un peu élevée, en enlevant tous les vêtements susceptibles d'apporter une gêne quelconque. On souffle alors de l'air dans les poumons avec force, mais par intermittence, et cela soit de bouche à bouche, soit avec un tuyau quelconque; on tâchera d'éveiller la sensibilité par des frictions sèches et stimulantes avec des linges rudes; on fera respirer de l'ammoniaque ou de l'éther, on jettera de l'eau froide à la figure; on entourera le corps de couvertures chaudes.

Et pendant tout ce temps on pratiquera la *respiration artificielle* (*fig.*). La manière la plus simple d'opérer est la suivante. Saisissez les deux bras au-dessus du coude et élevez-les jusqu'à ce qu'ils soient étendus au-dessus de la tête. Abaissez ensuite les bras du malade et



Asphyxie.— *Respiration artificielle*, la poitrine se vide d'air.

pressez-les d'une façon continue et avec ménagement contre la poitrine. Ces mouvements doivent être répétés lentement, de façon à faire 12 à 15 inspirations et autant d'expirations artificielles par minute.

Et surtout ne pas perdre courage. On a vu des asphyxiés rappelés à la vie après *plusieurs heures* de respiration artificielle.

Pour l'*asphyxie par le froid*, voy. FROID.

assemblée nationale. — Voy. CONSTITUTION.

assignation. — L'*assignation*, acte par lequel une personne en appelle une autre en justice, est rédigée par un *huissier* et remise par lui au domicile de l'assigné, huit jours avant la date fixée pour la comparution.

assistance judiciaire. — Toute personne pauvre qui a des droits à faire valoir en justice, mais ne peut le faire à cause des frais qu'elle aurait à supporter (droits d'enregistrement, de timbre, de greffe, honoraires des avoués, huissiers, avocats, greffiers, indemnités à donner aux témoins et aux experts), peut solliciter l'*assistance judiciaire*. La demande, adressée au procureur de la République du domicile du demandeur, est examinée par un bureau spécial établi près de chaque tribunal de première instance, près de chaque cour d'appel.

Quand l'assistance judiciaire est accordée, l'*assisté* est pourvu d'office d'un *avoué*, d'un *huissier*, d'un *avocat* auxquels il n'a pas à payer d'honoraires; remise provisoire lui est faite des droits d'enregistrement, de timbre, de greffe; les autres frais, tels que les indemnités à donner aux témoins et aux experts, sont avancés par le Trésor.

Si l'assisté gagne son procès, il doit payer tous les frais, honoraires et indemnités ci-dessus désignés.

assistance publique. — L'*assistance publique* de Paris occupe un très nombreux personnel, divisé en fonctionnaires de l'administration centrale et fonctionnaires des services extérieurs, sous les ordres du directeur général (15 000 francs de traitement).

Les nominations aux emplois de l'*administration centrale* sont obtenues au concours : traitements de 1 500 à 11 000 fr.

Les *hôpitaux* renferment un personnel administratif (traitements de 1 800 à 7 500 francs) et un personnel secondaire de serviteurs, infirmiers, surveillants (200 à 800 francs et le logement en plus).

Les *bureaux de bienfaisance* occupent également un assez grand nombre d'employés avec des traitements analogues aux précédents.

association. — La loi du 28 juin 1901, après avoir défini ce qu'on nomme légalement une *association*, règle le régime auquel sont soumises les *associations*, soit civiles, soit religieuses.

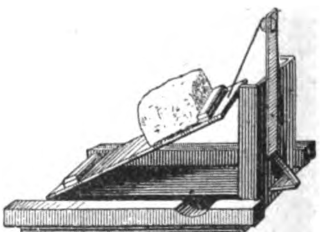
Voir le *Supplément* pour le résumé des principales dispositions de cette loi.

associations syndicales. — La loi autorise les propriétaires à se syndiquer pour exécuter des travaux agricoles d'intérêt commun, tels que drainage ou irrigation d'un terrain de grande étendue, défense contre les inondations, contre les empiétements de la mer, etc. Ces associations se forment *librement*, du consentement unanime de tous les propriétaires intéressés, ou bien elles sont *imposées* par l'Administration, sur la demande du plus grand nombre d'entre eux, quand les travaux à entreprendre présentent un caractère d'utilité publique.

De même les communes peuvent se syndiquer en vue d'entreprendre à frais communs une œuvre d'utilité intercommunale. Les syndicats de communes sont des établissements publics investis de la personnalité civile. Ils sont administrés par un comité dont les membres sont élus par les conseils municipaux des communes intéressées.

La loi autorise également des associations syndicales ouvrières, établies dans le but de s'occuper des intérêts communs à tous les membres de l'association.

assommoir (chasse). — Ce piège est destiné à tuer les animaux nuisibles les plus divers, depuis le renard jusqu'au moineau, en passant par la fouine, le lapin, le corbeau. On lui donne une dimension proportionnée à celle de l'animal que l'on veut atteindre (*fig.*).



Assommoir à poids. — La planchette inférieure maintient la clavette. Quand la bête passe sur cette planchette, elle détermine l'écroulement de la clavette et la chute de la planchette supérieure. Employé pour fouines, putois, etc.

L'assommoir est constitué par une planchette de dimension convenable, surchargée d'une forte pierre. Elle repose par une de ses extrémités sur le sol,

tandis que l'autre extrémité est maintenue soulevée, dans une position inclinée, par un *quatre de chiffre** placé au-dessous.

Le piège est établi dans une allée, un chemin, une passée où circulent les animaux nuisibles que l'on veut détruire. Il est bon de faire précéder ce piège d'une allée en branchage ou en claie d'osier, allant de part et d'autre. L'animal sans méfiance s'engage dans l'allée par un de ses bouts et arrive au piège. Il n'en peut faire le tour, l'allée n'ayant pas d'ouverture en cet endroit. Il passe alors sous la planchette, démonte le quatre de chiffre, et fait tomber la planche, qui l'assomme par son poids.

Si on veut prendre la bête vivante, on creuse une fosse de grandeur convenable sous la planchette; la chute de celle-ci emprisonne alors l'animal. Mais la vue de la fosse excite très souvent la méfiance du gibier, qui recule et ne donne pas dans le piège.

Assommoir à ressort.

Nous représentons ici des modèles d'assommoirs, tels qu'on les trouve chez les marchands; mais une planchette quelconque et trois baguettes formant un *quatre de chiffre* suffisent pour qu'on puisse établir soi-même un assommoir.

assurances.— Le système des *assurances* est actuellement appliqué à un grand nombre de risques. Ces assurances se divisent en deux grandes catégories: les **assurances maritimes**, qui ont pour objet les risques attachés à la navigation, et les **assurances terrestres**, qui ont pour objet les risques autres que ceux de la navigation (assurances contre la grêle, contre les épizooties, contre les accidents, contre les incendies, assurances sur la vie, etc.). Nous examinerons, dans des articles spéciaux, un certain nombre de ces assurances.

Dans tous les cas l'assurance est un contrat par lequel l'*assureur* se charge, moyennant le paiement d'une somme convenue, de garantir l'*assuré* contre certains risques fâcheux.

Le contrat d'assurance est rédigé par écrit; l'acte qui le constate se nomme la *police*; la somme à payer par l'assuré se nomme la *prime*.

Les assurances se divisent, d'après le mode de fonctionnement, en **assurances mutuelles** et en **assurances à prime fixe**. Les premières sont simplement des réunions de personnes qui s'associent pour se donner une garantie réciproque en cas de sinistre, et qui jouent en même temps le rôle d'assureurs et d'assurés. La cotisation que chacun a à payer varie avec le nombre et l'étendue des sinistres arrivés; elle peut être très faible, et d'autres fois très élevée. Dans les assurances à prime fixe, au contraire, l'assureur s'engage, à forfait, moyennant une somme annuelle et invariable, à indemniser intégralement l'assuré des dommages qui peuvent atteindre la chose assurée.

Les assurances à prime fixe sont beaucoup plus répandues que les assurances mutuelles; c'est sur leur fonctionnement que nous insisterons principalement dans les articles suivants.

assurances (agents et employés des compagnies d'). — Les diverses *compagnies d'assurances* occupent un grand nombre d'employés, nommés par le directeur, sans aucun concours, ni examen, ni sans qu'aucun diplôme soit exigé.

Les employés à traitements fixes sont occupés au siège de la compagnie; ils débutent ordinairement à la journée (3, 4 et 5 francs par jour), et sont ensuite pris au mois, avec des traitements très variables, compris entre 1 200 francs et 40 000 francs (directeurs des compagnies les plus importantes).

Outre les employés de l'administration centrale, chaque compagnie a des inspecteurs, qui voyagent pour visiter les agents extérieurs. Ces inspecteurs ont des traitements variant en général de 3 000 à 6 000 francs, avec des frais de déplacement assez élevés pour qu'ils puissent, en vivant avec économie pendant leurs voyages, augmenter très notablement de ce fait leurs appointements.

Les *agents extérieurs*, établis dans un très grand nombre de villes de France, n'ont pas de traitement fixe, mais seulement des commissions sur les assurances nouvelles qu'ils font contracter et sur les primes qu'ils sont chargés d'encaisser. Ces commissions sont variables, et leur montant total est proportionné à l'importance du portefeuille confié à l'agent et à la façon dont il le fait prospérer; tandis que certains portefeuilles sont d'un produit presque nul, d'autres, dans les plus grandes compagnies, rapportent jusqu'à 100 000 francs.

assurances agricoles. — Il existe plusieurs sortes d'assurances agricoles, contre la mortalité des bestiaux, contre la grêle, contre la gelée. Les cultivateurs ne connaissent pas assez le fonctionnement de ces assurances et ne se rendent pas assez compte des avantages qu'ils peuvent en retirer.

Plutôt que d'indiquer en quelques lignes le but de chacune de ces assurances agricoles, nous allons en prendre une pour exemple et indiquer comment elle

fonctionne. On jugera des autres d'après celle-là.

Il s'agit de l'**assurance contre la grêle**.

Les compagnies d'assurance contre la grêle assurent contre le risque de grêle exclusivement. Elles n'assurent pas contre les inondations, trombes, coups de vent et autres causes de perte qui peuvent précéder, accompagner ou suivre la grêle; elles ne garantissent que les dommages causés aux récoltes par l'effet du choc des grêlons. Elles ne répondent pas non plus des dommages causés à la *qualité* des récoltes, et ne tiennent compte que des diminutions de *quantité*.

Toute personne intéressée à la conservation d'une récolte peut la faire assurer. L'assurance peut être faite à toute époque de l'année, à la condition toutefois que la récolte n'ait pas déjà été endommagée par la grêle.

Quand une assurance est contractée, l'assuré fait mentionner sur la police, *pour chaque parcelle* dont la récolte est assurée : la commune où elle est située; le nom sous lequel elle est connue: l'espèce de la récolte; la contenance en hectares et ares; le rendement en nature espéré.

La prime à payer pour une assurance contre la grêle est variable. Il n'existe pas de tarif absolument fixe et la compagnie indique, dans chaque cas, ses prétentions.

Quand la grêle a occasionné des ravages sur les récoltes, l'assuré doit en faire la déclaration à la compagnie dans des formes et délais qui sont indiqués dans chaque police. Les dommages sont alors réglés de gré à gré entre l'assuré et la compagnie, ou évalués par expertise contradictoire de deux experts choisis, l'un par la compagnie, l'autre par l'assuré. Si les experts ne sont pas d'accord, ils s'adjoignent un troisième expert qu'ils nomment eux-mêmes.

Il n'est dû, en général, aucune indemnité pour une parcelle ayant subi des dégâts dont la valeur n'excède pas deux vingtièmes de la valeur totale. S'il y a plusieurs sinistres successifs, il y a lieu à plusieurs règlements d'indemnité.

assurances contre les accidents.— Il existe des assurances diverses contre les accidents de toute nature. Dans l'impossibilité où nous serions de donner ici une nomenclature de ces assurances, nous allons seulement prendre quelques exemples.

Assurance contre le risque d'explosion des appareils à vapeur. Des compagnies garantissent les propriétaires des machines à vapeur contre les accidents qui peuvent survenir à leurs employés, ouvriers ou domestiques, ou à eux-mêmes, par suite de l'explosion de chaudières.

Ainsi, pour une indemnité de 10 000 fr., à toucher en cas d'accident grave par explosion d'une chaudière, on devra payer une prime annuelle d'assurance de 50 francs. Quand le propriétaire possède plusieurs machines à vapeur, il doit payer, bien entendu, la prime pour chacune de ces machines.

Assurance contre les accidents de voiture. Les accidents de voiture sont de nature très diverse; ils peuvent atteindre les personnes qui sont dans la voiture, ou les personnes étrangères; ils peuvent aussi amener la perte ou la diminution de valeur du cheval, la détérioration de la voiture ou des harnais. De là un grand nombre de formes dans l'assurance contre les accidents de voiture. Voici quelques exemples :

Premier exemple. Le propriétaire d'une voiture de luxe veut s'assurer contre les accidents que sa voiture peut occasionner soit à la personne, soit à la propriété d'autrui. Il paie pour cela une prime annuelle qui varie avec la valeur du capital garanti, et aussi avec la localité dans laquelle la voiture est appelée à circuler. Ainsi la valeur de la prime annuelle est de 55 francs pour une garantie de 5 000 francs, appliquée à une voiture devant circuler dans Paris.

Second exemple. Un cocher veut s'assurer contre les accidents qui peuvent l'atteindre personnellement pendant qu'il conduit sa voiture. Il paiera pour cela une prime annuelle, moyennant laquelle il recevra, s'il y a incapacité momentanée de travail par suite d'accident, tant par jour pendant la durée de la cessation de travail. S'il y a blessure grave laissant après elle une infirmité permanente, le cocher touche un capital fixé d'avance. Enfin s'il y a mort, les héritiers touchent un capital également fixé d'avance.

Troisième exemple. Un propriétaire peut aussi s'assurer contre les accidents éprouvés par le cheval ou la voiture. Il paie dans ce cas une prime proportionnelle au prix du cheval et au prix de la voiture, mais variable avec la localité dans laquelle la voiture est appelée à circuler, variable aussi avec le genre de voiture.

Assurance contre les accidents professionnels. Un patron peut assurer collectivement ses ouvriers contre les risques d'accidents. La prime à payer peut être déterminée par le nombre de journées de travail effectuées par les ouvriers du souscripteur. Ou bien elle peut avoir pour base le montant des salaires que le souscripteur paie à ses ouvriers.

Quand on adopte le premier mode de détermination de la prime, il est versé par la compagnie un capital de 1 000 fr.

en cas de mort de l'ouvrier; en cas d'infirmité, la compagnie paie une rente viagère qui est, selon les cas, de 100, 200 ou 300 francs. En cas d'incapacité temporaire de travail, la compagnie paie une indemnité quotidienne de 2 francs ou 2f,50. Ces chiffres, comme les suivants, sont ceux de la compagnie l'*Abeille*.

Quand on adopte le second mode de détermination de la prime, il est versé par la compagnie, en cas de mort, une indemnité égale à 300 fois le salaire; en cas d'infirmité, une indemnité égale, selon le cas, à 100 fois, 200 fois ou 400 fois le salaire, sans que ces indemnités puissent être supérieures, selon les cas, à 1 200, 1 600, 800 ou 400 francs. En cas d'incapacité temporaire de travail, l'indemnité est, par jour, égale à la moitié du salaire, sans que cette indemnité puisse dépasser 3 francs.

Dans chacun de ces deux cas, les primes à payer dépendent de la profession des ouvriers assurés, les risques variant considérablement d'une profession à l'autre. Nous ne pouvons transcrire ici les tableaux de tarifs, qui sont très longs. Nous en donnons simplement un extrait très court. Dans cet extrait, la première colonne indique la profession; la seconde, le montant, *en centimes*, de la prime à payer par chaque journée de 10 heures de travail quand on veut recevoir, en cas d'incapacité temporaire, une indemnité quotidienne de 2 francs; la troisième, le montant, *en centimes*, de la prime à payer par chaque journée de 10 heures de travail, quand on veut recevoir, en cas d'incapacité temporaire, une indemnité quotidienne de 2f, 50; enfin la quatrième colonne donne, *en francs*, le montant de la prime à payer pour 100 francs de salaire, dans le cas où on adopte le second mode d'établissement de la prime. Les exemples fournis ici sont choisis parmi les métiers qui occupent le plus d'ouvriers.

Bateliers.........	9c,25	10c,»»	2f,30
Camionneurs.....	9 25	10 »»	2 30
Charpentiers......	6 70	7 45	1 70
Couteliers.........	5 55	6 30	1 40
Ebénistes.........	4 25	5 »»	1 05
Epiciers..........	4 75	5 50	1 20
Imprimeurs.......	4 75	5 50	1 20
Maçons...........	6 25	7 »»	1 55
Menuisiers.......	4 25	5 »»	1 05
Ouvriers des ports.	14 »»	15 »»	3 50
Puisatiers........	14 »»	15 »»	3 50
Teinturiers.......	2 25	3 »»	0 55

Outres les *assurances collectives* contractées par les patrons, il existe des *assurances individuelles*, que certaines personnes peuvent contracter pour leur propre compte, et dont la prime varie selon que la profession comporte des risques plus ou moins grands.

Ainsi une personne qui veut recevoir une indemnité quotidienne de un franc en cas d'incapacité de travail, aura à payer une somme annuelle de 2f,20 (avocats, avoués, employés de bureau, ou d'administration, magistrats, négociants...), ou de 2f,50 (architectes, agents d'assurance, courtiers, chirurgiens, huissiers, médecins, pharmaciens, voyageurs de commerce...), ou de 3f,50 (chefs d'industrie, directeurs d'usine, entrepreneurs de travaux...), ou de 4f,50 (patrons, contremaîtres..., ou en général toutes les personnes se livrant exceptionnellement aux travaux manuels de leur profession). Voy. aussi CAISSE D'ASSURANCES EN CAS D'ACCIDENTS.

assurances contre l'incendie. — Les *assurances contre l'incendie* sont les plus répandues des assurances; tantôt elles sont *mutuelles* (voy. ASSURANCES), tantôt elles sont à *prime fixe*, c'est-à-dire que l'*assureur*, qui est généralement une *compagnie d'assurance*, s'engage, moyennant le paiement annuel d'une *prime* fixe, à indemniser l'assuré de la totalité des pertes qu'il peut subir.

Le montant de la prime à payer est proportionnel à la valeur de la chose assurée, mais elle varie aussi selon que cette chose présente des risques d'incendie plus ou moins grands. La valeur moyenne de cette prime est inférieure à 1 franc pour 1000 francs de capital assuré.

L'assurance que l'on peut contracter près d'une compagnie comporte, avant tout, le risque de destruction par le feu des objets que l'on possède. Mais elle comporte aussi ce qu'on nomme le *risque locatif* et le *risque de voisinage*.

Quand un incendie se déclare chez une personne qui est *locataire* dans une maison, et que l'incendie occasionne la destruction ou simplement la détérioration de la maison, le locataire peut être déclaré pécuniairement responsable envers le propriétaire des dégâts survenus à la maison. Cette responsabilité du locataire chez lequel s'est déclaré l'incendie est ce qu'on nomme le *risque locatif*. Les compagnies, moyennant un supplément de prime, assurent le locataire contre les conséquences de ce risque locatif.

Le *risque de voisinage* est la responsabilité de la personne chez laquelle l'incendie a commencé, vis-à-vis des voisins chez lesquels l'incendie s'est communiqué. Les compagnies assurent encore contre ce risque de voisinage.

Enfin le propriétaire d'une maison peut être parfois déclaré responsable, envers ses locataires, des incendies survenus chez eux par suite de construction

vicieuse ou d'un défaut d'entretien de la maison. Les compagnies assurent les propriétaires contre ces risques.

Moyennant une prime supplémentaire les compagnies assurent contre les dégâts occasionnés par la foudre, par une explosion de gaz ou de machine à vapeur, alors même qu'aucun incendie n'aurait été la conséquence de ces accidents.

Obligations de l'assuré. L'assuré qui indique à la compagnie les bases de son contrat d'assurance est tenu de faire, sur la chose assurée, des déclarations exactes et complètes. Il doit, sans rien cacher, indiquer tous les risques, fixer exactement la valeur. Toute réticence, toute fausse déclaration de l'assuré, qui diminueraient l'opinion du risque ou en changeraient le sujet, annulent l'assurance, même dans le cas où la fausse déclaration ou la réticence n'aurait pas influé sur le dommage ou la perte de l'objet assuré.

L'assuré doit payer chaque année sa *prime* à l'époque fixée par la *police d'assurance*, ou, au plus tard, dans la quinzaine qui suit la date fixée. A défaut de paiement dans les délais voulus, l'assuré, en cas de sinistre, n'a droit à aucune indemnité. Le paiement d'une prime en retard, effectué pendant ou après l'incendie, ne donne à l'assuré aucun droit à l'indemnité du dommage.

Tout changement de domicile qui amène un déplacement des objets assurés, toute modification survenue dans l'immeuble qui aggrave les risques (établissement d'une usine, d'une machine à vapeur, d'un théâtre, d'un dépôt de matières combustibles...) doivent être immédiatement déclarés à la compagnie, qui fait payer, s'il y a lieu, une taxe supplémentaire.

Aussitôt qu'un incendie se déclare, l'assuré doit user de tous les moyens pour en arrêter les progrès, pour sauver les objets assurés et veiller ensuite à leur conservation.

Il doit donner avis du sinistre au directeur de la compagnie si l'incendie a eu lieu dans le département de la Seine, ou au siège de l'agence où la police a été souscrite, si l'incendie s'est déclaré dans un autre département. Il doit faire la déclaration du sinistre devant le juge de paix du canton, en y indiquant les circonstances dans lesquelles le sinistre s'est produit, ses causes connues ou présumées, ainsi que le montant approximatif du dommage ; une expédition en sera transmise sans délai à la compagnie.

L'assuré est tenu de fournir un état estimatif, certifié par lui, des objets détruits, avariés et sauvés.

Si, dans les quinze jours de l'incendie, à moins d'impossibilité constatée, l'assuré n'a pas transmis les pièces exigées, il est déchu de tous ses droits.

Toute déclaration mensongère, faite dans le but d'exagérer le montant des dommages ou d'atténuer les responsabilités qui incombent à l'assuré, dégage la compagnie de toute obligation.

Obligations de l'assureur. L'assureur n'a qu'une seule obligation : indemniser l'assuré des pertes qu'il a subies par le fait d'incendie. La difficulté est seulement de régler le montant de l'indemnité.

Les dommages sont réglés de gré à gré entre l'assuré et l'assureur, ou évalués par des experts. Les tribunaux n'interviennent que si l'une des parties refuse de se soumettre à la décision des experts.

Dans aucun cas la compagnie ne peut être tenue de rien payer au delà de la somme assurée et de sa part des frais d'expertise. S'il résulte de l'estimation que la valeur des objets assurés excédait, au jour du sinistre, la somme garantie par la police, l'assuré supporte, comme étant son propre assureur pour cet excédent, sa part des dommages.

La somme à laquelle l'indemnité a été fixée est payée comptant au bureau de l'agence où la police a été souscrite, ou en mandat à vue sur la succursale de la Banque de France la plus voisine.

En cas de contestation, les dommages résultant de l'incendie doivent être réclamés en justice par l'assuré dans un délai de six mois, à compter du jour de l'incendie ou des dernières poursuites. Ce délai expiré, l'action est prescrite et la compagnie ne peut être tenue à aucune indemnité.

Exemples de polices d'assurance. Les deux exemples suivants donneront une idée de l'importance des primes et des variations qu'elles éprouvent selon la nature de l'objet assuré et selon les risques :

I. La Compagnie assure contre l'incendie, aux conditions générales qui précèdent et aux conditions particulières qui suivent : à M. A. B..., demeurant à C..., la somme de soixante-douze mille francs, ainsi répartie :

1° Dix-huit mille francs sur un mobilier personnel composé principalement de meubles, glaces (ici une énumération...) ; dans cette somme sont compris : les tulles et dentelles pour mille francs ; l'argenterie, bijoux, pierreries, pour deux mille francs ; la bibliothèque (les manuscrits exceptés), pour trois mille francs ; un piano, pour huit cents francs ; les objets désignés existant dans les diverses localités que l'assuré occupe dans une maison d'habitation construite en pierres, moellons et pans de bois, couverte en ardoises, et sise à C..., rue..., au taux

de 0f,75 pour 1 000... prime à payer 13f,50.

2° Vingt-sept mille francs sur *risque locatif* dans ladite maison... au taux de 0f,30 pour 1 000... prime à payer, 8f,10.

3° Vingt-sept mille francs sur *risque de voisinage*... au taux de 0f,10 pour 1 000... prime à payer, 2f,70.

Total de la somme assurée : 72 000 fr.

Total de la prime à payer : 24f,30 ; somme à laquelle il faut ajouter 0f,50 pour frais d'administration ; 2f,50 pour droit d'enregistrement ; 2f,90 pour droit de timbre ; ce qui porte à 30f,20 le total de la somme à payer *annuellement*.

II. La compagnie assure..., la somme de trente-trois mille quatre cent cinquante-cinq francs, ainsi répartie :

1° Deux mille francs sur une maison de colon, composée de..., sise au lieu de... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime à payer, 3 francs.

2° Sept mille francs sur une grange touchant à ladite maison... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime à payer, 10f,50.

3° Douze cents francs sur cinq petites étables... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime à payer, 1f,80.

4° Sept mille francs pour une habitation de maître, à laquelle attient un grand hangar (description de la maison...) ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime à payer, 10f,50.

5° Deux mille quatre cents francs sur bêtes à cornes ; au taux de 1f,50... prime à payer, 3f,60.

6° Cent vingt francs sur cochons et quatre cents francs sur moutons... ; au taux de 1f,50... prime à payer, 0f,80.

7° Deux mille francs sur fourrages dans la grange ; au taux de 2 francs pour 1 000... prime à payer, 4 francs.

8° Huit cents francs sur pailles en meules, placées près de la cour et se trouvant à une distance au moins de dix mètres des bâtiments les plus rapprochés... ; au taux de 6 francs pour 1 000... prime à payer, 4f,80.

9° Deux mille huit cents francs sur mobilier... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime à payer, 4f,15.

10° Six cents francs sur blé en gerbes ou en grains, placé dans les bâtiments ci-dessus... ; au taux de 2 francs pour 1 000... prime, 1f,20.

11° Six cent trente-cinq francs sur vin en fût ou en bouteilles... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime, 1f05.

12° Cinq cents francs sur une jument... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime, 0f,75.

13° Cinq mille huit cent cinquante fr. pour diverses constructions (énumérées dans la police) ajoutées successivement aux bâtiments primitifs... ; au taux de 1f,50 pour 1 000... prime, 8f,80.

Total de la somme assurée : 33 455 fr.

Total de la prime à payer : 55f,05 ; somme à laquelle il faut ajouter 0f,50 pour frais d'administration ; 5f,50 pour droit d'enregistrement : ce qui porte à 61f,05 le total de la somme à payer annuellement.

assurances maritimes.— L'*assurance maritime* est de date fort ancienne ; elle est réglementée par le code de commerce. C'est un contrat par lequel un des contractants (*assureur*) se charge, moyennant une *prime*, d'indemniser l'autre (*assuré*) des pertes et dommages résultant d'événements accidentels ou fortuits, sur des choses exposées au risque de la navigation.

Quand une assurance maritime a été conclue, l'assureur doit indemniser l'assuré de toutes pertes et dommages qui arrivent aux objets assurés par tempête, naufrage, échouement, abordage fortuit, changements forcés de route, de voyage ou de vaisseau, par jet, feu, prise, pillage, arrêt par ordre de puissance, déclaration de guerre, représailles, et généralement par toutes les autres fortunes de mer.

Tout changement de route, de voyage ou de vaisseau, toutes pertes et tous dommages provenant du fait de l'assuré, ne sont point à la charge de l'assureur, et même la prime lui est acquise, s'il a commencé à courir les risques.

Quand il y a eu perte d'une partie de la chose assurée, l'assuré a le droit, dans certains cas, de renoncer à la propriété de ce qui a survécu au sinistre et d'exiger le paiement de la valeur entière de la chose assurée, comme s'il y avait eu perte totale.

Les primes à payer pour les assurances maritimes sont extrêmement variables avec les circonstances ; elles sont généralement assez élevées.

assurances sur la vie. — Les assurances sur la vie sont très diverses ; chacune d'elles convient plus spécialement à telle ou telle catégorie de personnes. Nous allons énumérer ci-dessous les principales formes de ces assurances, et donner une idée de l'importance des primes à payer dans chaque cas.

1° Assurance en cas de décès pour la vie entière. Cette assurance, moyennant le paiement d'une prime annuelle, garantit un capital exigible au décès de l'assuré, quelle que soit l'époque à laquelle ce décès ait eu lieu. Elle peut être contractée sur deux têtes et, dans ce cas, elle se prête à deux combinaisons : dans la première, le capital est exigible par le survivant lors du premier décès ; dans la seconde, le capital ne devient exigible qu'après le dernier décès.

Le contrat d'assurance en cas de décès est un acte de prévoyance. Comment le père de famille, qui a la prévoyance de faire assurer sa maison, ses marchan-

dises, ses navires et ses récoltes contre des dangers qui peuvent ne se réaliser jamais, ne ferait-il pas assurer sa vie ! elle est certainement bien plus précieuse pour sa famille, et le sinistre qui la menace à toute heure et partout doit l'atteindre *inévitablement*. Il est fâcheux que l'assurance sur la vie, si répandue en Angleterre, en Belgique, en Allemagne et en Amérique, le soit encore si peu en France.

Les compagnies n'admettent à l'assurance que les personnes n'ayant aucune maladie organique les exposant à une mort prématurée. Aussi les personnes qui désirent contracter une assurance doivent-elles se soumettre à la visite d'un médecin, visite à la suite de laquelle la compagnie peut refuser l'assurance. Mais il va de soi que si une maladie organique survient après que l'assurance a été contractée, celle-ci conserve tous ses effets. Cependant une personne qui serait parvenue à contracter une assurance en cachant une maladie dont elle savait être atteinte ou en employant des manœuvres capables de mettre le médecin dans l'impossibilité de constater l'existence de cette maladie, serait déchue de ses droits.

Les compagnies ne répondent pas, en général, des risques de duel, suicide ou condamnation judiciaire. De même elles n'ont pas à payer le capital assuré dans le cas où la tête sur laquelle repose l'assurance perd la vie par le fait du bénéficiaire du contrat.

Dans le cas d'assurance qui nous occupe ici, le système des primes à payer peut être variable. Tantôt l'assuré verse une prime unique et est libéré ensuite de toute obligation, tantôt il a à payer des primes annuelles pendant un certain temps, tantôt, et c'est le cas le plus général, il s'engage à payer une prime annuelle jusqu'à son décès.

Premier exemple. Une personne veut assurer à ses héritiers le paiement d'un certain capital à l'époque de sa mort ; elle s'engage pour cela à payer, sa vie durant, une prime annuelle. Pour chaque 100 francs du capital assuré, la prime à payer est de :

fr. c.					
2,01	si l'assuré a	21	ans au momt de la sigre du contrat.		
2,21	—	25	—	—	—
2,49	—	30	—	—	—
2,84	—	35	—	—	—
3,28	—	40	—	—	—
3,87	—	45	—	—	—
4,66	—	50	—	—	—

Pour les âges intermédiaires, la valeur de la prime est aussi intermédiaire. Ainsi, un père de famille âgé de 30 ans veut s'assurer pour un capital de 20 000 fr. : il a à payer une prime annuelle de 498 fr.

Second exemple. Deux personnes s'assurent mutuellement ; elles s'engagent à payer une prime annuelle jusqu'au moment du décès de l'une d'elles. A cette époque, la compagnie aura à payer au survivant un capital déterminé. Le montant de la prime varie selon les âges respectifs des assurés. Ce mode d'assurance est naturellement plus cher que le précédent, puisqu'il y a deux chances de mort au lieu d'une.

Ainsi, si les deux personnes qui participent à l'assurance ont chacune 30 ans, la prime à payer pour assurer 100 francs de capital est de 4f,18 par an. Si l'une des personnes a 40 ans et l'autre 50, la prime est de 6f,53. Si les deux personnes ont 60 ans chacune, la prime est de 11f,64.

Troisième exemple. Une personne veut faire un versement *unique* pour assurer à son décès un capital à ses héritiers. La prime unique à payer pour assurer un capital de 100 francs est de :

fr. c.					
34,79	si l'assuré a	21	ans au momt de la sigre du contrat.		
39,92	—	30	—	—	—
46,86	—	40	—	—	—
55,94	—	50	—	—	—

Quatrième exemple. Une personne veut assurer un certain capital à son décès, moyennant le paiement d'un nombre déterminé de primes annuelles. Pour assurer un capital de 100 francs la prime à payer est de :

Age de l'assuré.	Prime annuelle pendant 10 ans.	pendant 15 ans.	pendant 20 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
30	5,06	3,83	3,24
35	5,51	4,19	3,56
40	6,04	4,62	3,96
45	6,69	5,16	4,48
50	7,48	5,86	5,17

Observations générales. Toutes les primes indiquées ci-dessus sont celles de la compagnie française la *Nationale* ; les primes des autres compagnies diffèrent fort peu ou même sont identiques.

Toutes ces primes sont calculées avec *participation aux bénéfices*. La moitié des bénéfices de la compagnie est partagée entre les assurés. Tous les ans, une répartition a lieu : le bénéficiaire peut, à son choix, toucher en argent sa part de bénéfice, ou employer ce bénéfice à augmenter le capital assuré, ou à réduire les primes annuelles à payer. Un assuré qui adopte ce dernier mode de procéder a, chaque année, une prime un peu moins forte à payer ; s'il a contracté son assurance à l'âge de 25 ans, il peut espérer n'avoir plus de prime à payer à partir de l'âge de 60 ans ; à partir de ce moment, il continuera cependant à avoir droit à sa répartition de bénéfices

Si l'on ne veut pas participer aux bénéfices, la prime à payer est diminuée de 10 p. 100. Voy. aussi CAISSES D'ASSURANCES EN CAS DE DÉCÈS ET D'ACCIDENTS.

2° Assurance temporaire en cas de décès. On peut contracter une assurance temporaire, pour le cas où le décès surviendrait dans un laps de temps déterminé, par exemple, dans un intervalle d'une année, ou de 5 ans, ou de 10 ans. Passé ce délai, l'assurance cesse, de même que les primes à payer. Pour un capital de 100 francs, la prime annuelle à payer est la suivante :

Age de l'assuré.	Assurance pour 1 an.	pour 5 ans.	pour 10 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
30	1,55	1,61	1,68
35	1,71	1,77	1,86
40	1,87	1,98	2,12
45	2,16	2,31	2,53
50	2,60	2,82	3,15

3° Rente viagère immédiate. En versant une somme unique à une compagnie d'assurance, on peut se constituer une rente viagère immédiate, calculée d'après la valeur du capital abandonné à la compagnie et d'après l'âge de l'assuré.

Si le capital placé est de 100 francs, la rente viagère à toucher dès la première année est fixée, d'après l'âge de l'assuré, de la manière suivante :

Si l'assuré a	35	ans la rente viagère est de		5f,91
—	40	—	—	6f,19
—	45	—	—	6f,60
—	50	—	—	7f,14
—	55	—	—	7f,91
—	60	—	—	9f,02
—	65	—	—	10f,35
—	70	—	—	12f,15
—	75	—	—	13f,57
—	80	—	—	15f,16
—	85	—	—	16f,74
—	90	—	—	17f,92

On peut aussi contracter, dans les mêmes conditions, une rente viagère sur deux têtes, payable, sans réduction, jusqu'au dernier décès. Dans ce cas-là, naturellement, le taux de la rente est moins élevé. Voy. aussi CAISSE NATIONALE DES RETRAITES POUR LA VIEILLESSE.

4° Rente viagère différée. Dans l'*assurance viagère différée*, la compagnie s'engage à servir une rente viagère à une époque déterminée, à la condition que l'assuré sera vivant à cette époque; et cela, moyennant soit une prime unique, soit des primes annuelles.

La rente, pour un capital versé une fois pour toutes, est d'autant plus élevée que l'assuré est plus âgé, et que la rente est différée plus longtemps. Ainsi, un assuré, âgé de 55 ans, qui verse actuellement une somme de 100 francs, pour ne commencer à toucher sa rente que dans 5 ans, a droit à partir de la date fixée, à une rente annuelle de 12 francs.

Si on veut se constituer une rente différée en payant un certain nombre de primes annuelles, on doit payer une prime d'autant plus faible que l'on est plus âgé et que la rente est différée plus longtemps.

Pour se constituer une rente viagère de 100 francs, il faut payer 102f,19 par an pendant 10 ans, si l'on a 40 ans; et l'on commence à toucher la rente à partir de l'âge de 50 ans. Si on avait voulu payer l'annuité pendant 20 ans, de façon à ne commencer à toucher la rente qu'à partir de l'âge de 50 ans, on n'aurait eu à payer que 29f,86 par an.

5° Assurance à capitaux différés. L'*assurance de capital différé* est une opération par laquelle la compagnie s'engage à payer un capital déterminé à une époque fixée, à condition que l'assuré sera vivant à cette époque, et cela moyennant soit une prime unique, soit des primes annuelles. Cette assurance, qui remplace avantageusement les *tontines* *, offre au père de famille le moyen de préparer à l'avance, et pour une époque déterminée, les capitaux nécessaires à l'établissement de ses enfants et aux frais de leur éducation.

Nous donnons ici un aperçu des tarifs, en commençant par le premier âge, car l'assurance à capitaux différés est souvent établie sur la tête d'un enfant qui vient de naître.

La *prime unique* à payer pour assurer un capital de 100 francs payable, si l'assuré est vivant, après un certain nombre d'années, est :

Age de l'assuré.	Capital de 100 francs à payer après 10 ans.	15 ans.	20 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
1	53,95	42,81	32.07
10	62,49	48,84	38,07
15	61,66	48.06	37,35
20	60,92	47,34	36,84
25	60,57	47,13	36,68

La *prime annuelle* que l'on doit payer pour assurer un capital de 100 francs, payable, si l'assuré est vivant, après un certain nombre d'années, est :

Age de l'assuré.	Capital de 100 francs à payer après 10 ans.	15 ans.	20 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
1	7,24	4,32	2,84
10	7,65	4,44	2,88
15	7,57	4,39	2.85
20	7,53	4,36	2,83
25	7,51	36	2,83

6° **Assurance mixte.** L'*assurance mixte* est un contrat par lequel la compagnie s'oblige à payer un capital déterminé à l'assuré lui-même après un certain nombre d'années, s'il est vivant; ou, à ses héritiers, aussitôt après son décès, s'il vient à mourir avant l'époque stipulée. Voici quelques chiffres sur la prime annuelle à payer jusqu'au moment de toucher le capital, ou, si l'assuré vient à mourir, jusqu'à l'année de son décès.

Age de l'assuré.	Primes annuelles assurant un capital de 100 francs après 10 ans.	20 ans.	30 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
21	9,66	4,56	3,07
30	9,85	4,79	3,33
40	10,09	5,18	3,94
50	10,65	6,08	»

7° **Assurance à terme fixe.** L'*assurance à terme fixe* est un contrat par lequel la compagnie s'oblige à payer un capital déterminé, à une échéance également déterminée, que l'assuré soit vivant ou mort; le décès de l'assuré, contrairement à ce qui a lieu dans l'assurance mixte, ne rend pas le capital exigible immédiatement; ce capital n'est payable qu'à l'échéance; mais les primes cessent d'être dues aussitôt après le décès, arrivât-il le lendemain du payement de la première prime. Cette assurance convient particulièrement aux pères de famille qui veulent constituer une dot à leurs enfants. Les primes annuelles à payer pour assurer dans ces conditions un capital de 100 fr. sont les suivantes :

Age de l'assuré.	Primes annuelles assurant un capital de 100 francs après 10 ans.	20 ans.	30 ans.
ans.	fr.	fr.	fr.
21	8,46	3,62	2,03
30	8,57	3,71	2,11
40	8,71	3,86	2,26
50	9,03	4,22	2,60
55	9,35	4,56	»

8° **Assurance de survie.** L'*assurance de survie* est un contrat par lequel la compagnie s'engage à payer un capital ou à servir une rente à une personne désignée par l'assuré, mais seulement dans le cas où cette personne, bénéficiaire de l'assurance, survivrait à l'assuré. Elle convient particulièrement au fils, seul appui de parents âgés; au mari qui veut garantir un douaire à sa veuve; à toute personne enfin dont la mort peut laisser dans le besoin quelqu'un qui lui est cher.

Si, par exemple, l'assuré a 30 ans, et que le survivant, en faveur de qui est faite l'assurance, en ait 60 (cas d'un fils qui fait une assurance de survie en faveur de sa mère), la prime annuelle à payer est 1f,71 pour assurer un *capital* de 100 francs; pour assurer au survivant, dans les mêmes conditions, une *rente viagère* de 100 francs, la prime annuelle à payer est de 11f,66.

Si l'assuré a 50 ans, et que le survivant en ait 40 (cas d'un mari qui fait une assurance de survie en faveur de sa femme), la prime annuelle à payer est de 4f,05 pour assurer un *capital* de 100 fr.; pour assurer au survivant, dans les mêmes conditions, une rente viagère de 100 francs, la prime annuelle à payer est de 44f,58.

asticots (**pêche**). — Il n'est aucune substance qui rende plus de services aux pêcheurs, soit comme appât attaché à l'hameçon, soit comme appât lancé dans l'eau pour attirer le poisson (*fig.*). A



Larve. Chrysalide. Insecte parfait.
La mouche bleue de la viande, dont la larve constitue l'asticot des pêcheurs.

Paris, on trouve à acheter des asticots chez un grand nombre de marchands. En province, il est facile de les produire soi-même. Parmi les procédés employés, le plus simple est peut-être le suivant. On suspend à l'air, par une ficelle, un gros morceau de foie de veau ou de bœuf; les mouches déposent bientôt des œufs, desquels naissent d'innombrables légions d'asticots. On les recueille en plaçant sous le foie une caisse de bois renfermant un peu de son.

Les asticots ne se conservent pas plus de quelques jours.

Pour fixer l'asticot à l'hameçon, on le pique vers le milieu du corps, en enfonçant la pointe obliquement (*fig.*). En opé-



Comment on fixe l'asticot à l'hameçon.

rant autrement on risquerait de voir la larve se vider rapidement par l'ouverture de la piqûre, en ne laissant qu'une peau à peu près vide.

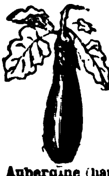
Athènes (**École française d'**). — Cette école a pour but de donner aux

jeunes professeurs le moyen de se perfectionner dans l'étude de la langue, de l'histoire et des antiquités grecques. Les candidats doivent avoir moins de 30 ans et être docteurs ès lettres, ou agrégés des lettres, de grammaire, de philosophie ou d'histoire; le recrutement se fait au concours (traitement 4000 francs). La durée des études est de 3 ans, dont une à Rome, et deux à Athènes.

attroupements. — Tout attroupement tumultueux, *armé* ou *non armé*, est interdit sur la voie publique. Dans chaque commune, le *maire*, les *adjoints*, le *commissaire de police*, tout *agent dépositaire de la force publique* ont qualité pour disperser les attroupements. Pour cela, le magistrat, ceint de son écharpe, *somme* les personnes assemblées d'avoir à se disperser, chaque sommation étant précédée d'un roulement de tambour. Après 3 sommations, si l'attroupement n'est pas armé; après 2 sommations, s'il est armé, le magistrat peut recourir à la force. Selon les cas, les personnes qui ont fait partie d'un attroupement peuvent être condamnées à une peine variant de 15 jours d'emprisonnement à 10 ans de réclusion.

auberges. — Voy. HOTELS.

aubergines. — En France, on ne consomme guère l'aubergine que dans le Midi, où on l'accompagne souvent d'un assaisonnement fort épicé. C'est un aliment sain, de digestion facile, quand les condiments qui l'accompagnent sont bien choisis. Les meilleures sont les aubergines violettes (*fig.*); elles doivent être bien mûres. On pèle, on coupe en tranches, qu'on saupoudre de sel, et on exprime fortement entre deux linges. On peut alors faire mariner pendant une demi-heure avec un peu d'huile et de poivre: puis on fait cuire sur le gril et on arrose de la marinade.



Aubergine (hauteur de la plante, 0m,50).

Ou bien on fait un hachis avec une partie des tranches, des champignons (ou de la mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon), échalotes, lard gras, persil, ail (à volonté), on ajoute du poivre, du beurre (ou de l'huile). On met les tranches restantes dans un plat, le hachis étant étendu dessous et dessus : on fait cuire au four.

Audierne (*Finistère*). — Petit port de 2000 habitants, avec une petite plage de bains de mer. Bon hôtel, quelques maisons meublées à des prix modérés.

On se rend à Audierne par Quimper (chemin de fer); de là une voiture publique conduit à destination. Voyez BAINS DE MER.

auditeur à la Cour des comptes. — Voy. COUR DES COMPTES.

auditeur au conseil d'État. — Voy. CONSEIL D'ÉTAT.

Aulus (*Ariège*). — Petite ville de 1000 habitants. Eaux sulfatées calciques fournies par trois sources, employées en boisson, bains, douches, contre l'anémie, le rhumatisme, certaines affections de la peau.

Beau casino, nombreux hôtels, maisons meublées, grand établissement thermal; nombreuses promenades dans les environs. Voyez EAUX MINÉRALES.

aune (*mesure*). — Voy. LONGUEUR.

Auteuil (*Seine*). — Auteuil, qui est un des quartiers de Paris, possède une eau ferrugineuse froide, tonique et reconstituante, employée en boisson. Voyez EAUX MINÉRALES.

autographie. — L'*autographie* est la reproduction à plusieurs exemplaires, par des procédés mécaniques, d'un texte écrit à la main. Cette reproduction se fait actuellement d'une façon courante par plusieurs procédés.

Le procédé le plus simple est celui dit *à la pâte*.

L'appareil est uniquement constitué par un bassin de forme rectangulaire, ayant trois ou quatre centimètres de profondeur, et dans lequel on a coulé une pâte spéciale, à base de gélatine. Cette pâte offre une surface molle, parfaitement plane, d'une étendue plus ou moins grande.

Le texte que l'on veut reproduire est écrit sur une feuille de papier ordinaire, avec une plume ordinaire, mais une encre spéciale, dite *encre autographique*. On applique cette feuille de papier sur la gélatine, on frotte doucement avec la main, sur toutes les parties, et on retire le papier; le texte s'est décalqué sur la gélatine, qui a retenu la plus grande partie de l'encre.

Veut-on tirer une épreuve? On applique sur la gélatine une feuille de papier blanc, on la frotte avec la main, et on la retire : l'épreuve est terminée.

Quand on a une encre de bonne qualité, on peut tirer ainsi plus de cinquante épreuves parfaitement lisibles.

L'appareil, qui est d'un prix très modéré, est donc en même temps d'un usage extrêmement simple.

Quand on a fini le tirage, on n'a qu'à laver la gélatine avec une éponge mouillée, pour qu'elle soit en état de servir de nouveau.

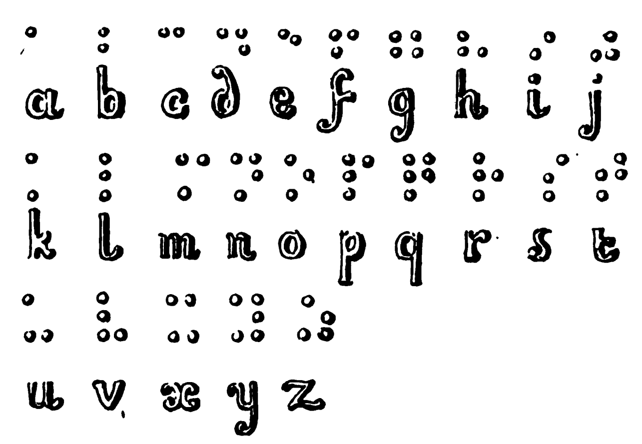
Le procédé dit de l'*autocopiste noir* donne de plus belles épreuves, et en plus grand nombre, mais il est d'un prix bien plus élevé et d'un maniement plus compliqué.

automobiles. — Voy. Supplément

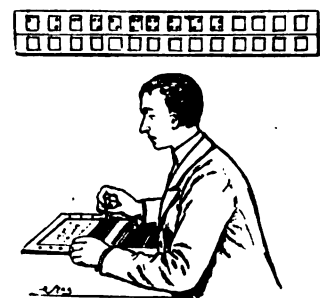
Avène (*Hérault*). — Petite ville de 1 200 habitants, possédant une eau thermale faiblement minéralisée, bicarbonatée sodique et calcique, gazeuse, employée en boisson, bains, douches, fomentations, contre certaines maladies de la peau, contre les ulcères chroniques, le lymphatisme.

Établissement thermal. Voyez EAUX MINÉRALES.

aveugles. — L'instruction, l'éducation et l'apprentissage d'une profession ne peuvent être donnés aux aveugles



Alphabet des aveugles.


Aveugle écrivant.

que par des méthodes spéciales. De là la création d'un grand nombre d'écoles d'aveugles.

Institution nationale des jeunes aveugles. Cette institution est établie à Paris; les enfants y sont admis à partir de 10 ans. Le régime est l'internat; le prix de la pension est de 1 200 francs; mais il existe un fort grand nombre de bourses de l'État, des départements, des communes et des administrations de bienfaisance. On donne aux enfants l'instruction primaire, et l'enseignement professionnel. Aux garçons on enseigne : la filetерie, l'empaillage et le cannage des chaises, le tournage, l'accord des pianos; aux filles la fileterie, le tricot et divers menus ouvrages d'agrément.

Un grand nombre d'institutions analogues existent dans les départements, recevant surtout des élèves boursiers.

Hospice des Quinze-Vingts. L'hospice des Quinze-Vingts, à Paris, dépend du ministère de l'intérieur; 300 aveugles y sont logés gratuitement; l'hospice donne en outre des secours à 1 750 aveugles qui vivent en dehors. Les aveugles internes reçoivent le logement pour eux et leur famille, et, en outre, 1f,50 par jour, avec un supplément si l'aveugle est marié et père de jeunes enfants; ces jeunes enfants sont mis en apprentissage aux frais de l'hospice. Les aveugles externes reçoivent des secours annuels de 100, 150 ou 200 francs.

aveu. — Voy. PREUVES DES OBLIGATIONS.

aviculture (École d'). — Voy. Suppl.

aviron. — Voy. CANOTAGE.

avocat. — La profession d'avocat est

libre; toute personne peut l'embrasser à la condition de s'être fait recevoir *licencié en droit* et d'avoir prêté le serment professionnel devant une cour d'appel. Un avocat peut plaider devant toutes les cours et tribunaux, à l'exception du *conseil d'État* et de la *Cour de cassation*. La profession d'avocat est incompatible avec toute espèce de négoce ou d'emploi rétribué.

Les avocats de chaque ressort ont un *conseil de discipline*, présidé par un *bâtonnier*, qui est chargé de veiller sur l'honneur et les intérêts de l'ordre des avocats. Les membres du conseil de discipline et le bâtonnier sont élus par leurs confrères.

A la *Cour de cassation* et au *conseil d'État* les avocats, au nombre de 60, forment un ordre à part; chacun est propriétaire de sa charge et peut la transmettre, comme cela se fait pour les charges de notaire, d'avoué. Le prix de ces charges varie de 150 000 à 350 000 francs.

avoué. — L'avoué est un officier ministériel attaché à un tribunal ou à une cour d'appel, et qui a pour mission de représenter les plaideurs devant ce tribunal ou cette cour et de remplir toutes les formalités nécessaires à la régularité de la procédure. Un plaideur ne peut se présenter devant un tribunal sans être assisté d'un avoué.

Les avoués sont nommés par le Président de la République, sur la présentation des cours et tribunaux près desquels ils doivent exercer. Ils sont autorisés à vendre leur charge et à présenter leur successeur. Pour être avoué, il faut être muni d'un certificat spécial délivré par les facultés de droit, après une année d'étude (voy. DROIT), et avoir fait un stage de 5 ans dans une étude d'avoué; pour les licenciés en droit le stage est réduit à 3 ans. Les avoués doivent déposer un cautionnement variant de 1 800 à 10 000 francs; ils payent patente.

avril. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

Ax (*Ariège*). — Petite ville de 1 700 habitants, possédant des eaux minérales sulfurées sodiques, froides ou chaudes (température de 17° à 77°); sources très nombreuses. Ces eaux sont employées principalement contre le rhumatisme et les maladies de la peau.

Climat assez bon, avec de brusques variations de température du matin au soir. Plusieurs établissements de bains; installation facile et à bon marché soit dans les hôtels, soit dans les maisons meublées; belles promenades en ville et dans les environs. Voy. EAUX MINÉRALES.

B

Baccalauréat. — Par décret du 31 mai 1902, le *baccalauréat de l'Enseignement secondaire* est organisé sur les bases suivantes.

Conditions générales. — Les sessions d'examen ont lieu deux fois par an, à la fin et au commencement de l'année scolaire.

Nul ne peut, sauf le cas de dispense, se présenter s'il n'est âgé de *seize ans accomplis* (la dispense ne peut jamais dépasser une année). Les pièces à fournir pour l'inscription sont: acte de naissance dûment légalisé; demande conforme à une formule spéciale, écrite de la main du candidat (si le candidat est mineur, sa demande doit être accompagnée de l'autorisation de son père ou tuteur); une note indiquant quelle série d'épreuves le candidat demande à subir.

A ces pièces peut être joint un *livret scolaire* indiquant les notes et places obtenues par l'élève pendant ses dernières années de scolarité. Les livrets sont examinés par les jurys d'examens; il est tenu compte, pour l'admissibilité et pour l'admission, des renseignements qu'ils contiennent.

Les épreuves sont divisées en deux parties. Nul ne peut se présenter aux épreuves de la seconde partie qu'un an après avoir subi avec succès celles de la première. L'intervalle compris entre la session d'octobre-novembre et celle de juillet-août compte pour une année.

Les épreuves sont les unes *écrites*, les autres *orales*. Les épreuves écrites sont éliminatoires.

Les jurys d'examens sont composés: 1° de membres de la Faculté des lettres et de la Faculté des sciences; 2° de professeurs de l'Enseignement secondaire

public, agrégés ou docteurs, désignés par le ministère de l'Instruction publique.

Les professeurs en exercice de l'Enseignement secondaire siégeant dans les jurys ne peuvent examiner les élèves de l'établissement auquel ils appartiennent.

Les droits d'examen s'élèvent à 130 francs, soit 45 francs pour la première partie, et 85 francs pour la seconde, y compris le prix du diplôme.

Le bénéfice de l'admissibilité aux épreuves orales, après échec à ces épreuves, est acquis aux candidats pour les deux sessions suivantes, à la condition qu'ils se présentent, pour réparer leur échec, devant la Faculté où ils l'ont subi.

Première partie des épreuves. — Les candidats à la première partie peuvent choisir entre quatre séries d'épreuves, comportant les épreuves écrites ou orales suivantes (avec des *coefficients* indiqués, pour chaque épreuve, entre parenthèses).

1° **Latin-grec.**

Épreuves écrites :

Composition française (2),
Version latine (2),
Version grecque (2).

Épreuves orales :

Explication grecque (1),
Explication latine (1),
Explication française (1),
Épreuve de langue vivante étrangère (2),
Histoire ancienne (1),
Histoire moderne (1),
Géographie (1),
Mathématiques (0,5),
Physique (0,5).

2° **Latin-langues vivantes.**

Épreuves écrites :

Composition française (2),
Version latine (2),
Langue vivante étrangère (2).

Épreuves orales :

Explication latine (1),
Explication française (1),
Première épreuve de langue vivante (1),
Seconde épreuve de langue vivante (1),
Histoire ancienne (1),
Histoire moderne (1),
Géographie (1),
Mathématiques (0,5),
Physique (0,5).

3° **Latin-sciences.**

Épreuves écrites :

Composition française (2),
Version latine (2),
Mathématiques et physique (4).

Épreuves orales :

Explication latine (1),
Explication française (1),
Épreuve de langue vivante étrangère (2),
Histoire (1),
Géographie (1),
Mathématiques (3),
Physique (2),
Chimie (1).

4° **Sciences-langues vivantes.**

Épreuves écrites :

Composition française (2),
Composition en langue vivante étrangère (2),
Composition de mathématiques et de physique (4).

Épreuves orales :

Explication française (1),
Histoire (1),
Géographie (1),
Première épreuve de langue vivante (1),
Seconde épreuve de langue vivante (1),
Mathématiques (3),
Physique (2),
Chimie (1).

Seconde partie des épreuves. — Les candidats à la seconde partie peuvent choisir entre les deux séries suivantes d'épreuves.

1° **Philosophie.**

Épreuves écrites :

Dissertation philosophique (2),
Composition de sciences (1).

Épreuves orales :

Philosophie et auteurs philosophiques (2),
Histoire contemporaine (1),
Sciences physiques (1),
Sciences naturelles (1).

2° **Mathématiques.**

Épreuves écrites :

Composition de mathématiques (2),
Composition de sciences physiques (2),
Dissertation philosophique (1).

Épreuves orales :

Mathématiques (2),
Physique (1),
Chimie (1),
Sciences naturelles (1),
Philosophie (1),
Histoire contemporaine (1).

Diplômes. — Quand un candidat a satisfait aux deux séries d'épreuves, et y a obtenu un nombre de points égal au moins à la moitié du maximum, il lui est conféré, par le ministre de l'Instruction publique, un *diplôme de bachelier*. Sont inscrites, sur les diplômes, les mentions correspondant aux séries d'épreuves subies par le candidat, ce qui donne huit mentions différentes, savoir :

Latin-grec, philosophie ;
Latin-grec, mathématiques ;
Latin-langues vivantes, philosophie ;
Latin-langues vivantes, mathématiques ;
Latin-sciences, philosophie ;
Latin-sciences, mathématiques ;
Sciences-langues vivantes, philosophie ;
Sciences-langues vivantes, mathématiques.

Sanctions. — Le baccalauréat de l'Enseignement secondaire, institué par le décret du 31 mai 1902, est admis, *quelle que soit la mention inscrite sur le diplôme*, pour l'inscription dans les facultés et écoles d'enseignement supérieur en vue des grades ou titres conférés par l'État.

Examens entachés de fraude. — Tout examen entaché de fraude est déclaré nul. Les candidats qui se sont rendus coupables de ces fraudes peuvent être traduits devant le Conseil de l'Université qui, suivant la gravité du cas, interdit aux délinquants de subir un nouvel examen pendant une période de temps qui peut atteindre deux ans, ou même les exclure, à toujours, de toutes les facultés et écoles d'enseignement supérieur, publiques et libres.

La fraude qui consiste à passer l'examen aux lieu et place d'un autre candidat est passible d'emprisonnement.

baccarat. — Jeu de cartes dans lequel le hasard intervient seul, sans que l'habileté des joueurs intervienne en rien. Il n'a d'intérêt que par la valeur des enjeux et par l'anxiété qui résulte du désir de gagner ou de la peur de perdre.

Le *banquier* a en mains plusieurs jeux de cinquante-deux cartes, mêlés. Il donne deux cartes au joueur, et en prend deux pour lui ; chacun compte le nombre de points formés par ses deux cartes (en enlevant 10 du total si ce total dépasse 10). Celui qui n'est pas satisfait de son point peut demander une carte supplémentaire, qui améliore ce point, ou le rend plus mauvais, dans le cas où elle le porte au-dessus de dix. Le plus fort point a gagné.

Dans le compte des points, l'as vaut un, le deux vaut deux, ... ; le dix et chaque figure vaut 0.

Nous donnons ces règles sommaires, sans entrer dans le détail, pour montrer le peu d'intérêt du jeu, au point de vue de l'habileté du joueur.

bachelier en droit. — Voy. DROIT.

Baden (*Autriche*). — Ville de 5000 habitants ; eaux thermales peu chaudes (température 28° et 36°), sulfureuses, sulfatées, calciques ; employées en boisson, bains de baignoires et de piscines, bains de limon et de vapeur, douches, inhalation, contre le catarrhe bronchique, la laryngite chronique simple, l'atonie des intestins, le rhumatisme, les paralysies.

Le climat est doux, mais avec variations brusques et fréquentes de la température ; nombreuses promenades aux environs de la ville. Voy. EAUX MINÉRALES.

Baden (*Suisse*). — Ville de 3500 habitants ; eaux thermales (température 50°) chlorurées sodiques et sulfatées calciques ; employées en boisson, bains d'eau et de vapeur, douches, inhalation, contre le rhumatisme sous toutes ses formes, la scrofule, les névralgies, les affections de la peau.

Le climat est très doux ; les charmantes promenades aux environs sont nombreuses. Voy. EAUX MINÉRALES.

Baden-Baden (*grand-duché de Bade*). — Ville de 11000 habitants ; eaux thermales très chaudes (jusqu'à 69°) chlorurées sodiques. Ces eaux attirent chaque année plus de 40000 étrangers ; elles sont employées en boisson, bains et douches d'eau et de vapeur, inhalation, contre le rhumatisme, la scrofule, la dyspepsie, certaines névralgies.

Les étrangers trouvent à Baden-Baden les hôtels les plus magnifiques, en même temps que toutes les distractions

des plus grandes villes d'eaux. On trouve dans les maisons meublées des installations relativement peu coûteuses. Le climat est doux, ce qui permet de commencer la saison au premier mai et de la prolonger jusqu'au 15 octobre ; les environs offrent un très grand nombre de charmantes promenades. Voy. EAUX MINÉRALES.

bagages. — Voy. VOITURIER, CHEMINS DE FER.

par un grand nombre de sources, ont une température qui varie de 17° à 66° ; elles sont sulfurées sodiques ou ferrugineuses bicarbonatées. On les emploie en boisson, en bains, douches, inhalations, contre les maladies de la peau, le lymphatisme, les affections rhumatismales, les maladies des voies respiratoires, etc.

Le climat est assez bon, mais avec de brusques variations de température, qui obligent à de grandes précautions.



Baden-Baden. — Grand Casino appelé *Maison de Conversation*.

Bagnères-de-Bigorre (*Hautes-Pyrénées*).—Ville de 10 000 habitants; grand nombre de sources d'eaux minérales de composition et de température différentes ; les unes sont sulfatées calciques, les autres ferrugineuses sulfatées, les autres sulfurées calciques ou sulfurées sodiques, ou ferrugineuses bicarbonatées; température de 18° à 51°. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre un fort grand nombre de maladies : rhumatisme chronique, névralgies, hystérie, affections cutanées, chlorose, etc.

Nombreux établissements de bains : celui des Thermes est le principal : il est fort beau et très bien installé.

La ville est dans une belle situation, avec un climat fort agréable ; charmantes promenades dans la ville et aux alentours ; splendides excursions.

Installation dans toutes les conditions de confortable et de prix : hôtels, maisons meublées. Voy. EAUX MINÉRALES.

Bagnères-de-Luchon (*Haute-Garonne*). — Ville de 4000 habitants, qui reçoit chaque année un nombre considérable de baigneurs. Ses eaux, fournies

Très nombreuses promenades, splendides excursions dans les environs, pour les personnes aimant la grande montagne. Grand établissement thermal, fort bien installé.

Les étrangers trouvent à se loger dans d'innombrables hôtels, maisons meublées, chalets. Les conditions de prix sont fort variables. Au fort de la saison (juillet et août) les prix sont assez élevés. Voy. EAUX MINÉRALES.

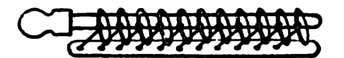
Bagnoles (*Orne*). — Village dans une situation pittoresque, possédant une eau thermale chlorurée sodique, sulfureuse, à la température de 26°, et une eau ferrugineuse à la température de 12°. Ces eaux sont employées en boisson et en bains contre les maladies des voies digestives, les maladies de la peau, le rhumatisme, la goutte, la gravelle, la chlorose, l'anémie.

Climat agréable, belles promenades, installation assez facile. Voy. EAUX MINÉRALES.

Bagnols (*Lozère*). — Village de 400 habitants ; eau thermale (température 42°) sulfurée sodique, employée en boisson, bains, douches, inhalations con-

tre un grand nombre d'affections d'origine rhumatismale, certaines maladies de la peau et certaines affections chroniques des voies respiratoires. Voy. EAUX MINÉRALES.

baguenaudier.—Le *baguenaudier* est un jeu à un seul joueur (*fig.*). Il est constitué par une série d'anneaux en



Le baguenaudier.

os (ordinairement onze), attachés, d'une part, à une lame mince également en os, et enfilés, d'autre part, dans une double tringle munie d'un manche. Il s'agit d'enlever les anneaux de la tringle.

L'opération ne présente aucune difficulté, mais elle est fort longue. Elle exige, pour une personne exercée, au moins 20 minutes; le même temps est ensuite nécessaire pour replacer les anneaux sur la tringle.

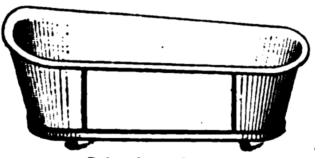
Le tableau suivant, dans lequel la lettre *o* signifie *ôtez*, et la lettre *r replacez*, indique la marche à suivre.

o 1 — *o* 3 — *r* 1 — *o* 1 et 2 — *o* 5 — *r* 1 et 2 — *o* 1 — *r* 3 — *r* 1 — *o* 1 et 2 — *o* 4 — *r* 1 et 2 — *o* 1 — *o* 3 — *r* 1 — *o* 1 et 2 — *o* 7 et ainsi de suite jusqu'à la fin.

Pour replacer les anneaux sur la tringle, après qu'ils ont été tous enlevés, il faut suivre la marche inverse.

r 1 et 2 — *o* 1 — *r* 3 — *r* 1 — *o* 1 et 2 — *r* 4 et ainsi de suite.

baignoires. — Les baignoires destinées à prendre des bains chauds ne doivent pas être trop grandes, car la diffi-

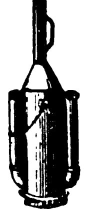


Baignoire ordinaire.

culté de faire chauffer une quantité d'eau suffisante augmente, en même temps que la dépense de chauffage. Cependant on est mal à l'aise dans des baignoires trop étroites.

Divers systèmes ont été imaginés pour faciliter le chauffage de l'eau destinée aux bains chauds; nos figures représentent un certain nombre de systèmes; le fonctionnement de ces systèmes est expliqué par la légende correspondant à chaque figure.

Un certain nombre d'accessoires sont fort utiles, sinon nécessaires, pour qu'on puisse prendre avec



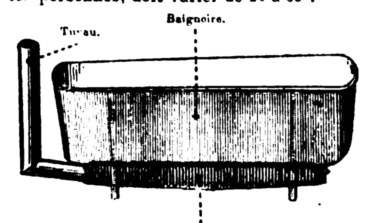
Chauffe-bain. — Le cylindre, à moitié rempli de charbon allumé, est placé verticalement dans le bain. Il s'établit un courant d'air grâce aux deux tuyaux de droite et de gauche, courant d'air qui entretient la combustion du charbon. L'appareil est placé dans la baignoire même, verticalement dans l'eau; on l'enlève quand l'eau est assez chaude.



Chauffe-bain à circulation. — Il ne peut s'appliquer qu'aux baignoires munies, aux pieds de deux tuyaux pouvant s'adapter à ceux du chauffe-bain. L'eau circule, grâce à ces tuyaux, constamment entre la baignoire et le chauffe-bain, installé aux pieds, en dehors de la baignoire. On chauffe au gaz ou au charbon.

toute facilité des bains de baignoire.

D'abord un *thermomètre* flotteur (*fig.*) pour mesurer la température qui, selon les personnes, doit varier de 28 à 35°.



Baignoire-lessiveuse, avec foyer fixe en dessous. — Cette baignoire de campagne peut, à volonté, servir de baignoire ou de lessiveuse.

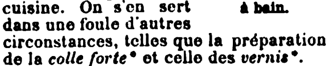
Puis un chauffoir à linge, qui est tantôt une caisse, tantôt un panier. Les paniers se vendent partout; mais chacun peut se fabriquer aisément une caisse, avec quatre planches pour faire les côtés, une cinquième constituant le couvercle, et une sixième, percée d'un grand nombre de gros trous, pour fixer au milieu et constituer le support du linge. Un petit fourneau à main, placé sur le sol, et qu'on recouvre avec la caisse, donne à l'intérieur la température suffisante.

bail. — Voy. LOUAGE.

bain-marie. — Il arrive souvent

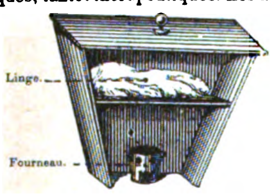
qu'un vase destiné à être chauffé ne peut être mis directement sur le feu, de peur que la chaleur, trop forte, n'altère la substance placée dans le vase. On plonge alors ce vase dans un autre, plus grand, rempli d'eau bouillante. On a ainsi un chauffage très doux, qu'on peut prolonger aussi longtemps qu'on le veut. Cette disposition porte le nom de *bain-marie*

Le bain-marie est souvent employé en cuisine. On s'en sert dans une foule d'autres circonstances, telles que la préparation de la *colle forte** et celle des *vernis**.



Thermomètre à bain.

bains. — Les bains sont tantôt hygiéniques, tantôt thérapeutiques. Les bains



Chauffoir à linge en forme de caisse.

hygiéniques sont destinés à maintenir la peau propre et à lui permettre, par suite, de remplir ses diverses fonctions. Ils doivent être *tièdes*, c'est-à-dire d'une température comprise entre 28 et 35°, et ne guère se prolonger au delà de 30 minutes ; on évitera de les prendre par un temps froid, à moins que ce ne soit à domicile. Un bain trop *chaud* augmente la transpiration de la peau, détermine une excitation générale bientôt suivie d'affaiblissement ; il est dangereux pour les tempéraments sanguins. Un bain trop *froid*, au-dessous de 25°, doit être aussi évité. Voy. aussi BAIGNOIRES.



Chauffoir à linge en forme de panier.

Pour prendre un bain, même un bain de pieds, il faut n'avoir pas mangé depuis au moins trois heures. Les bains froids de mer et de rivière sont utiles aux personnes en bonne santé pendant les chaleurs de l'été ; ils sont toniques, fortifiants, donnent de l'appétit. Ils sont nuisibles aux personnes faibles, nerveuses, irritables, aux enfants très jeunes et aux vieillards. Leur durée ne devrait jamais dépasser 20 minutes.

Pour la manière de prendre les bains froids, voy. l'article BAINS DE MER.

bains de mer. — Un séjour de quelques semaines au bord de la mer, pendant la saison chaude, est ordinairement très profitable à la santé. Il convient cependant de remarquer que l'eau de mer ne saurait être assimilée à l'eau douce pour les effets qu'elle produit. Elle doit être considérée comme une eau minérale d'une grande puissance, c'est-à-dire susceptible de faire, selon les circonstances, beaucoup de bien ou beaucoup de mal aux personnes qui en usent.

Il est à remarquer d'ailleurs que bien des familles se rendent sur les bords de la mer pour y jouir simplement des avantages d'une vie libre, au grand air, exempte de travail et des soucis de l'existence habituelle.

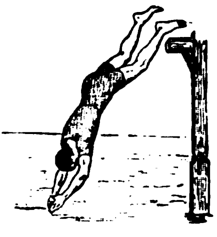
On agira prudemment, toutefois, en consultant un médecin avant d'aller s'établir dans une station maritime. Des enfants, des vieillards, des personnes nerveuses, pourraient avoir en effet beaucoup à souffrir de l'action de l'air marin, même sans la pratique des bains. Que le bain de mer soit considéré comme un médicament destiné à guérir une maladie, ou simplement comme une pratique d'hygiène susceptible d'améliorer encore une santé déjà bonne, il doit être soumis à certaines règles dont on ne saurait s'écarter sans inconvénient, à moins qu'on n'ait une grande endurance, ou une santé tout à fait robuste. Nous allons indiquer ces règles générales, en faisant observer qu'elles peuvent être, dans bien des cas particuliers, modifiées par l'ordre du médecin.

Réglementation des bains de mer. Le plus souvent les bains de mer ne conviennent ni aux personnes ayant dépassé la cinquantaine, ni aux enfants ayant moins de dix à douze ans. Les personnes nerveuses, ou pléthoriques, ou sujettes aux battements de cœur doivent s'en abstenir.

Le costume le meilleur est un costume de laine, léger. Les heures les plus favorables sont celles comprises entre neuf heures et midi, pour le matin, entre trois et cinq heures, pour le soir ; on évitera autant que possible la fraîcheur du matin et celle du soir, ainsi que la grosse chaleur du milieu du jour. Dans tous les cas, on n'entrera dans l'eau que deux heures après une collation, trois ou quatre heures après un fort repas.

On n'attendra jamais au bord de l'eau que le corps soit refroidi par le défaut d'exercice. Tout au contraire, on se li-

vrera, au moment du bain, surtout si la température extérieure est peu élevée, à une promenade rapide, à un jeu animé, puis on se dévêtira rapidement, pour se mettre à l'eau alors que le corps est en moiteur. On entrera dans l'eau très rapidement, sans hésitation, de façon que le corps soit entièrement immergé en quelques secondes; il est encore meilleur de plonger tout d'un coup, la tête la première, chaque fois que cela est possible. La méthode des personnes impressionnables, qui entrent peu à peu, avec des précautions infinies, est absolument pernicieuse; mieux vaut cent fois renoncer au bain que de l'employer.



Bain.— Il est indispensable d'entrer brusquement à l'eau.

On ne restera jamais immobile dans l'eau. La nage est le meilleur exercice que l'on puisse prendre. Mais, sur les côtes où la mer est dure, on se trouvera très bien du choc de la lame, supporté



Le bain à la lame.

de telle manière que le baigneur soit entièrement recouvert à chaque mouvement du flux (*fig.*).

Les malades, les personnes délicates prendront des bains de très faible durée; une minute au début, puis 2, 3, 4 minutes, quand la tolérance est bien établie. Le bain peut être prolongé jusqu'à 10, 15 et 20 minutes dans les climats chauds. Les baigneurs très robustes et très habitués peuvent aller bien au delà de ces limites, mais non pas sans s'exposer à des indispositions qui ont parfois une certaine gravité.

A la sortie, on s'habillera rapidement, et on prendra un exercice suffisant pour assurer le plus vite possible une réaction complète. Les personnes délicates, chez lesquelles cette réaction est lente à se produire, prendront des bains très courts, se feront frictionner ou se frictionneront elles-mêmes avec de la flanelle ou un gant de crin, se couvriront assez fortement, prendront une tasse d'une infusion chaude préparée à l'avance. Si, malgré ces précautions, la réaction est trop lente à se produire, il sera bon de renoncer aux bains.

Choix d'une plage. D'une manière générale, les plages de la Méditerranée, ou celles du golfe de Gascogne doivent être préférées en juin, septembre et octobre, celles de Bretagne et de Normandie en juillet et août. Mais, le plus ordinairement, les familles se décident pour les plages les plus voisines de leur résidence, et on ne saurait les en dissuader.

Toutefois il est bon d'éviter les plages voisines de l'embouchure des fleuves. L'eau y est moins limpide, moins salée et y a une température beaucoup plus variable. On recherchera les plages sablonneuses et fermes, en pente douce. Une pente trop douce a l'inconvénient de favoriser outre mesure les déplacements du flot par suite de la marée, et de forcer les baigneurs à aller, selon l'heure du bain, chercher la mer à des distances très considérables; mais elle a l'avantage de présenter une grande sécurité, par suite de la profondeur toujours faible. Une pente rapide a l'avantage de s'opposer au recul de la mer: on se baigne chaque jour presque au même endroit; mais la profondeur de l'eau augmente rapidement quand on s'éloigne du bord, et la sécurité est moins grande.

Installation aux bains de mer. Les personnes qui se rendent aux bords de la mer sont généralement moins avides de distractions mondaines que celles qui s'établissent dans les stations d'eaux minérales; de là le succès toujours croissant des plages modestes, aujourd'hui si nombreuses, dans lesquelles ces distractions font presque complètement défaut. D'ailleurs la mer elle-même offre à ceux qui l'aiment des distractions hygiéniques qui ne laissent pas place à l'ennui: pêche, promenades en barque, jeux sur la plage.

Au point de vue de l'installation matérielle, nous ne pouvons que répéter ici ce que nous avons dit à l'article EAUX MINÉRALES (Voy. ce mot).

Énumération des stations de bains de mer. Pour les détails spéciaux relatifs à quelques plages françaises, choisies

parmi les plus connues, nous renvoyons aux mots suivants, rangés par ordre alphabétique :

Agon, Arcachon, Arromanches, Asnelles, Audierne, Barfleur, Batz (Bourg-de-), la Baule, Berck, la Bernerie, Berneval, Bernières, Beuzeval, Biarritz, Bidart, Binic, Boulogne-sur-Mer, Boulouris, Bourg-d'Ault, Cabourg, Calais, Camaret, Cannes, Carolles, Carteret, Cavalaire, Cayeux, Châtelaillon, Cherbourg, le Conquet, Courseulles, le Croisic, le Crotoy, Deauville, Dieppe, Dinard, Douarnenez, Douville, Dunkerque, Erquy, Etaples, Etretat, Fécamp, Fouras, Gatteville, Grainval, Grandcamp, Grande-Dune, Grandes-Dalles, Granville, Guétary, le Havre, Home-Varaville, Honfleur, Houlgate, Jullonville, Landemer, Langrune, La Rochelle, Le Tréport, Lion-sur-Mer, Locquirec, Luc-sur-Mer, Marseille, Mers, Morgat, la Napoule, Nice, Noirmoutiers, Palais, Paramé, Penmarch, Perros-Guirec, Petites-Dalles, la Plage, Pornic, Pornichet, Porbail, Port-Louis, Portrieux, le Pouliguen, Pourville, Préfailles, Puys, Quiberon, Quineville, Rochebonne, Roscoff, Royan, Sables-d'Olonne, Saint-Aubin-sur-Mer, Saint-Briac, Saint-Côme-de-Fresne, Saint-Enogat, Saint-Eygulf, Saint-Georges-Didome, Saint-Gildas-de-Rhuis, Saint-Gilles-sur-Vie, Saint-Jacut-de-la-Mer, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-du-Doigt, Saint-Lunaire, Saint-Malo, Sainte-Maxime, Saint-Pair, Saint-Pierre-en-Port, Saint-Quay, Saint-Raphaël, Saint-Servan, Saint-Vaast-de-la-Hougue, Saint-Valery-en-Caux, Soulac, Tourgeville, Trégastel, la Tremblade, Trouville, Urville-Hague, Val-André, Veules, Veulettes, Ver-sur-Mer, Villers-sur-Mer, Villerville, Yport.

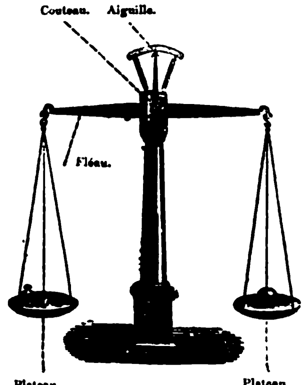
Bains (*Vosges*).— Ville de 2500 habitants; eaux thermales (température de 29° à 50°) sulfatées sodiques fournies par un grand nombre de sources; employées en boisson, bains, douches contre le rhumatisme, la sciatique, l'hystérie, certaines névralgies, etc.

Situation agréable; peu de distractions, mais quelques promenades charmantes; installation peu onéreuse dans divers hôtels et des maisons meublées. Voy. EAUX MINÉRALES.

balance. — Quand on a une balance (*fig.*), il faut pouvoir vérifier sa *justesse* et celle des *poids*.

Pour cela, s'assurer d'abord que, les plateaux n'étant pas chargés, la balance est bien en équilibre dans une position horizontale; puis changer de côté les deux plateaux, mettant à droite celui qui était à gauche, à gauche celui qui était à droite. Si la balance est juste, l'équilibre persiste; si elle est fausse, l'équilibre n'a plus lieu.

Il est rare de rencontrer une balance tout à fait juste. Mais pour les pesées

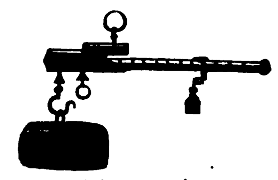


La balance commune.

ordinaires de ménage, une balance qui pèse avec une erreur qui ne dépasse pas deux ou trois grammes peut être considérée comme suffisante.

On peut cependant, si on en a besoin, faire des pesées *tout à fait exactes* avec une balance fausse, pourvu qu'elle soit *sensible*, c'est-à-dire qu'elle s'incline, quand on l'a une fois mise en équilibre, sous l'influence d'une surcharge très petite ajoutée dans un des plateaux.

Pour faire une pesée juste, on met le corps à peser dans l'un des plateaux, et dans l'autre on ajoute une *tare* quel-

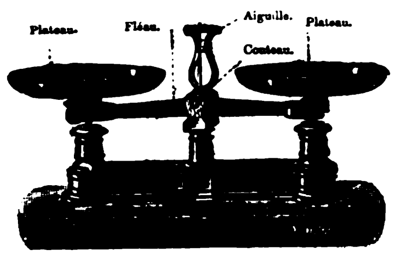

Balance romaine.

conque (par exemple du plomb de chasse ou de très petits cailloux) jusqu'à ce qu'il y ait équilibre. On enlève alors le corps, sans toucher à la tare, et on le remplace par des poids ajoutés jusqu'à ce que l'équilibre soit rétabli. Ces poids qui ont remplacé le corps donnent son *poids exact*, que la balance soit juste ou fausse.

C'est ce procédé de la *double pesée*

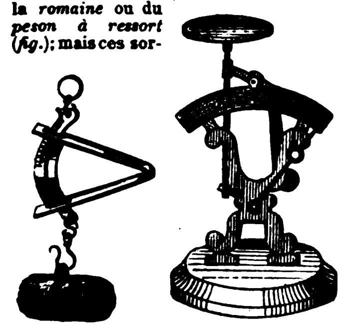
qu'on peut employer quand on a à peser avec précision une très petite quantité de quelque chose. On peut aussi s'en servir pour vérifier la justesse des poids que l'on a à sa disposition. On constate, par exemple, que les deux poids de 10 grammes peuvent remplacer, sans que l'équilibre soit troublé, celui de 20 grammes; que les deux poids de 100 grammes peuvent remplacer celui de 200 grammes, et ainsi de suite pour tous les poids de la boîte.

La *balance de Roberval* (*fig.*), appelée aussi *balance anglaise*, est la forme de balance la plus commode.



Balance de Roberval.

Si on recherche avant tout un instrument à bon marché, on se contentera de la *romaine* ou du *peson à ressort* (*fig.*); mais ces sortes de balances donnent rarement une précision supérieure à 50 grammes.



Peson. Pèse-lettres.

On fait cependant, pour les très petits poids, et en particulier pour peser les lettres, de petits *pesons* très exacts et très sensibles (*fig.*).

balance (**pêche**).— Les *balances* sont des engins de pêche destinés à prendre les écrevisses (*fig.*). Elles sont tout à fait analogues aux *carrelets**, mais avec une dimension beaucoup plus petite.

Une balance est constituée par un filet rond, de 35 centimètres de diamètre, monté sur un cercle en fil de fer de 25 à 28 centimètres de diamètre, de telle sorte que le filet, non tendu, forme une poche peu profonde. Trois ficelles sont attachées sur les contours du cercle de fer, et vont se réunir en une seule à une distance de 40 à 50 centimètres. De là part une cordelette unique de 1 à 2 mètres de longueur, fixée à un manche de bois de 1m à 1m,50.

Pour pêcher les écrevisses aux balances, on attache à chacune d'elles, au milieu, un morceau de viande à moitié putréfiée, et on tend sur le fond du ruisseau, ou près de la berge de la rivière, dans le voisinage des trous dans lesquels se réfugient les écrevisses. Le bâton est posé sur le bord, ou piqué, de manière que la corde soit légèrement tendue. Au bout d'un quart d'heure on lève vivement la balance, qui est parfois garnie de plusieurs écrevisses. Voy. ÉCREVISSES.



Balance à écrevisses.

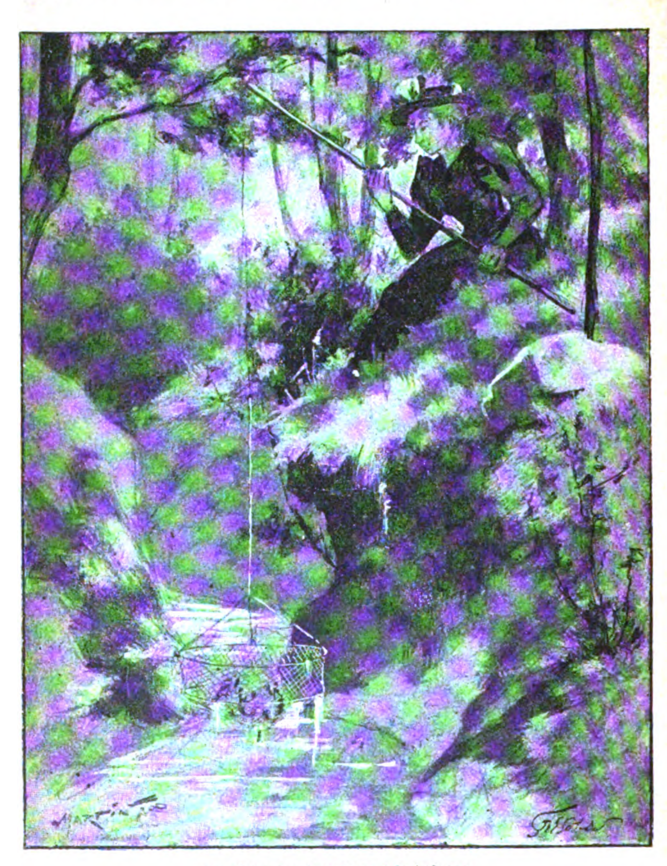
balançoire. — Le jeu de la *balançoire*, ou *escarpolette* (*fig.*), ne peut être considéré comme un *exercice physique* qu'autant que le joueur se donne de lui-même, par des mouvements convenables, l'impulsion grâce à laquelle il s'élève. Ces mouvements sont aisés à exécuter lorsque l'on se tient debout sur la planchette, les mains tenant les cordes, à la hauteur du visage. Il suffit dans ce cas d'une forte inflexion des jarrets, effectuée chaque fois qu'on est au point le plus haut de la course, pour s'élever, progressivement, à une grande hauteur.

Balaruc (*Hérault*). — Ville de 450 habitants; eau thermale (température 48°) chlorurée sodique; employée en boisson, bains et douches contre la paralysie, le rhumatisme, les névralgies, la sciatique, l'anémie, les anciennes blessures, etc.

Belle situation; bon établissement thermal; installation dans l'établissement thermal. Pas de distractions. Voy. EAUX MINÉRALES.

balayage. — Le balayage, indispensable à pratiquer dans les appartements, se fait avec des balais de crin pour les parquets et des balais de chiendent pour les tapis. Ces balais soulèvent nécessairement de la poussière, ce qui présente un grave inconvénient au double point de vue de l'hygiène et de la propreté de la maison, cette poussière entrant dans les voies respiratoires et se déposant sur les meubles.

Des balais à rotation, avec caisse à poussière fermée, permettent au contraire d'éviter complètement les incon-



La pêche des écrevisses à la balance.

véniens que nous signalons. Malheureusement il s'agit là d'ustensiles d'un prix relativement élevé.

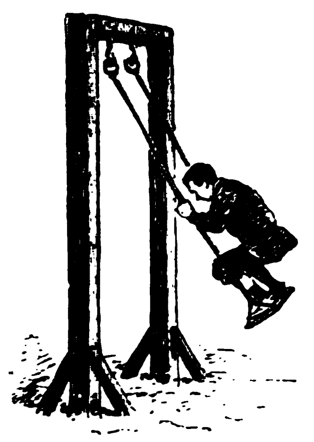
Pour les cours, les cuisines, on se sert



Balançoire pour jeunes gens. — La première impulsion est donnée par un camarade, doucement, sans secousse.

de balais en bouleau, en bruyère ou en sorgho.

Dans les villes, les personnes habitant des maisons placées le long de la



Balançoire pour jeunes gens. — La première impulsion donnée, le mouvement prend plus d'amplitude par la flexion des jarrets.

voie publique sont tenues de balayer chaque jour la partie de la voie publique placée devant leur maison. Aujourd'hui cette obligation est remplacée, dans beaucoup de villes, par une *taxe* spéciale à payer chaque année.

balcon (législation). — Il est interdit de placer sur les balcons et les fenêtres aucun vase à fleurs à moins que la chute de ces objets et celle de l'eau qui en découle ne soit rendue impossible; sous peine d'une amende de 1 à 5 francs,



Balançoire pour jeunes filles ou jeunes enfants. — Le mouvement est communiqué à l'aide d'une corde, ou simplement en poussant derrière le siège.

sans préjudice des dommages-intérêts ou même des poursuites correctionnelles en cas d'accident.

balle au chasseur. — Ce jeu d'enfants est très usité dans les écoles (*fig.*); pour tout matériel, il exige une *balle*. Un *chasseur* est désigné par le sort; tous ses camarades sont des *oiseaux*.

Le *chasseur* lance sa balle jusqu'à ce qu'il ait atteint un oiseau, qui devient second *chasseur*. La balle, lancée de nouveau par un des deux chasseurs, finit par atteindre un autre oiseau, qui devient aussi chasseur; et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les oiseaux aient été pris.

A partir du moment où il y a trois chasseurs, ceux-ci ne peuvent plus courir quand ils ont la balle en mains; ils ne peuvent que faire la chaîne, se passant la balle de l'un à l'autre, et poursuivant ainsi les oiseaux.

De même, à partir du moment où il y a trois chasseurs, les oiseaux peuvent poursuivre la balle avec les pieds, la faire courir, et empêcher les chasseurs de la prendre quand elle est tombée mais ils ne peuvent la ramasser avec les mains.

Les oiseaux ont quatre moyens de se garantir de la balle : ils peuvent fuir ou se cacher; éloigner la balle avec le pied quand elle est à terre et qu'un chasseur va la saisir; la *parer* en la détournant d'un coup de main; enfin la *gober*, c'est-à-dire la saisir avec les mains avant qu'elle ait touché terre. L'oiseau qui a

ainsi *gobé* une balle peut la lancer contre les chasseurs.

Pendant tout le jeu, les chasseurs se distinguent des oiseaux en s'attachant leur mouchoir autour du bras.

se placent dans le camp, limité par les cordes, la *ligne des courtes* et la *ligne des outre*.

Un joueur du premier groupe *sert* la balle ; pour cela, il la lance légèrement



La balle au chasseur.

balle au mur. — Ce jeu de paume, qui ne demande qu'un espace assez restreint et un très petit matériel, devrait être beaucoup plus répandu. C'est un excellent exercice pour les enfants et pour les jeunes gens.

Le jeu consiste à frapper avec la main, en l'envoyant contre un mur, une petite balle grosse comme un œuf de poule, en suivant certaines

La balle au mur : palette.

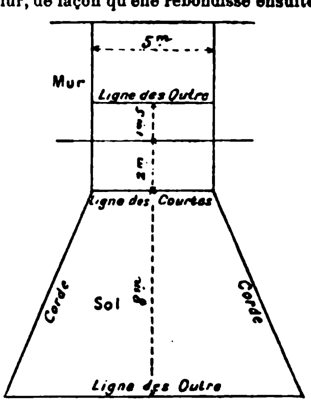
La balle au mur : gant.

règles. La balle étant très dure, fait parfois mal à la main ; on peut alors se servir d'un gant spécial, ou d'une petite palette en bois.

L'emplacement du jeu doit être un sol bien uni, terminé par un mur haut d'au moins 5 mètres, sans aucune ouverture. Des lignes, tracées sur le mur et sur le sol, indiquent les limites du jeu (*fig.*). On joue à deux, quatre, six ou même huit joueurs.

Les joueurs, divisés en deux groupes.

en avant et, la frappant violemment avec la paume de la main, il l'envoie contre le mur, de façon qu'elle rebondisse ensuite

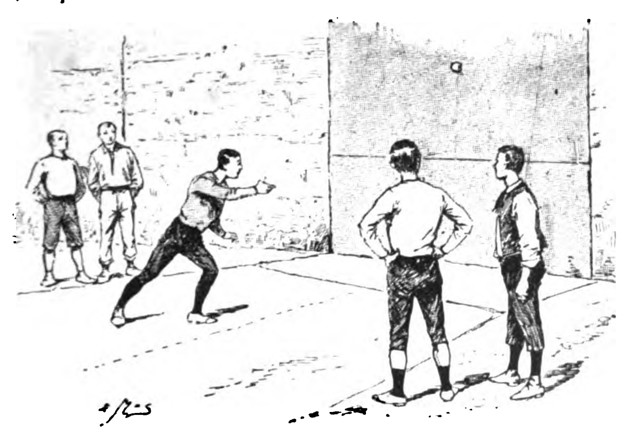


La balle au mur : disposition du jeu.

pour revenir dans le camp. Un adversaire doit alors la recevoir quand elle revient, et l'envoyer à son tour. Et ainsi de suite jusqu'à ce qu'une *faute* soit commise.

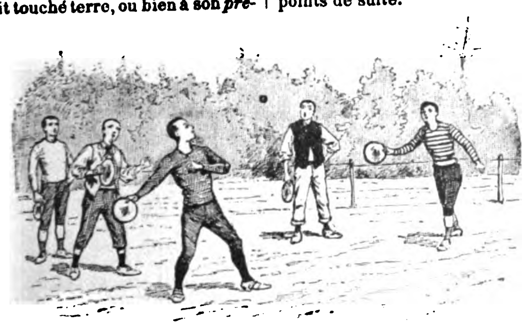
Il y a faute commise : 1° quand la balle frappe le mur en dehors du rectangle

déterminé par la ligne des outre, le faîte du mur, et les deux lignes verticales ; 2° quand elle retombe en dehors du camp ; 3° quand elle est manquée par le groupe qui doit la renvoyer contre le mur. On ne peut renvoyer la balle qu'en la recevant à la *volée*, c'est-à-dire avant qu'elle ait touché terre, ou bien à son *premier bond*, autrement elle est manquée.



La balle au mur : partie.

Le tambourin et la balle.



La balle au tambourin.

Une partie se joue en 4 points. Chaque faute commise donne un point à l'adversaire ; le groupe qui a le premier 4 points a gagné. Mais si les deux groupes arrivent ensemble à 3 points, ils sont *à-deux* ; le point suivant gagné par l'un ou l'autre des deux groupes ne lui donne pas la partie ; on lui marque seulement un *avantage*. Un point de plus gagné par le même groupe lui donne le jeu ; mais si, au contraire, il le perd, les groupes sont de nouveau *à-deux*, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'un des deux groupes, étant *à-deux*, ait gagné deux points de suite.

Le jeu de la balle au mur est surtout profitable quand les joueurs s'astreignent à envoyer la balle tantôt de la main droite, tantôt de la main gauche.



balle au tambourin. — Ce jeu convient parfaitement aux jeunes filles, surtout si elles s'exercent à le pratiquer alternativement des deux mains ; il est assez violent, et il est prudent de s'y entraîner progressivement.

Le matériel se compose d'un *tambourin* servant de raquette et formé d'une peau tendue sur un large anneau de bois, et de petites balles de caoutchouc creuses. Le terrain est une cour, une esplanade quelconque, ou mieux encore une pelouse (dans ce dernier cas, il est bon de chausser des souliers de toile à semelle de caoutchouc).

Au début les joueuses se contenteront de se grouper deux par deux et de se renvoyer la balle en la frappant du tambourin, tantôt de la main droite, tantôt de la main gauche ; quand elles auront acquis une certaine adresse à cet exercice, elles aborderont une difficulté plus grande, celle qui consiste, par exemple, à laisser bondir la balle à terre, en deçà ou au delà d'une ligne tracée sur le sol (à la chaux s'il s'agit d'une pelouse), avant de la frapper du tambourin pour la renvoyer.

On peut alors se grouper par camps de deux ou trois joueuses, chacun d'un côté de la ligne-limite, afin de barrer plus aisément le passage à la balle, quelle qu'en soit la direction.

Une fois bien exercées, les jeunes filles peuvent jouer, à l'aide du tambourin, le *lawn-tennis* et la *longue-paume*.

balle à la crosse. — Voy. MAIL.

balle aux pots. — Le jeu se joue à neufs joueurs (ou moins), à l'aide d'une balle en cuir ou en caoutchouc demi-pleine.

Neuf trous (ou *pots*) sont creusés en trois rangées, distantes les unes des autres de 30 centimètres. Un carré de 4 à 5 mètres de côté formant le *camp*, est tracé autour des pots. Un peu en dehors du camp, une autre ligne est tracée, marquant le but. Un pot est assigné à chaque joueur, et la partie commence (*fig.*).

L'un des joueurs, désigné pour être le premier *rouleur*, se place au but, et fait rouler la balle vers les trous. Pendant ce temps les autres sont postés autour du camp, un pied sur la limite. Si la balle tombe dans un des pots et s'y arrête, tout le monde s'enfuit à l'exception du propriétaire du pot, lequel s'empresse de ramasser la balle, pour en frapper l'un des fugitifs : s'il manque son coup, il devient rouleur. S'il attrape un camarade, celui qui est ainsi *calé* devient rouleur. Tout joueur qui devient rouleur dépose un caillou dans son pot : le rouleur qui a roulé trois fois de suite sa balle vers les pots sans arriver à la placer marque un caillou supplémentaire. Quand un joueur a ainsi pris trois marques, il *sort*, et jusqu'à la fin de la partie reste simple spectateur.

Le gagnant est celui qui reste le dernier. Il a le droit de *fusiller* tous les perdants. Pour cela, chacun des vaincus à son tour va se placer au mur, en présentant le dos, et jette la balle derrière lui, aussi loin qu'il peut. Le vainqueur la ramasse, et, du point où il l'a relevée, il la lance trois fois de suite contre le dos



La balle aux pots.

du condamné. S'il atteint toute autre partie du corps, à son tour il est voué à la fusillade et il subit la peine du talion.



La balle cavalière.

Ce jeu n'exige pas un très grand espace ; il convient aux enfants de tous les âges : pourvu qu'ils soient à peu près



La balle en posture.

de même force. Il convient également aux fillettes.

balle cavalière. — Ce jeu convient uniquement aux garçons. Les joueurs, divisés en deux camps de même force, sont ensuite assortis par couples de même taille, chaque couple comprenant un joueur de chaque camp. Les couples se rangent en cercle, et, dans chacun d'eux, celui du premier camp saute à califourchon sur celui du second camp (*fig.*).

Le premier cavalier, muni de la balle, la lance à son voisin de droite ; celui-ci l'ayant attrapée sans mettre pied à terre, la lance à son tour au cavalier voisin, et la balle fait ainsi le tour du cercle. Si elle vient à tomber, tous les chevaux

abandonnent leurs cavaliers et ceux-ci se sauvent rapidement ; le cheval le plus près de la balle la saisit, la lance vers les cavaliers, et, s'il parvient à en atteindre un, tous changent de rôle.

balle en posture. — Ce jeu est très amusant pour les enfants (garçons et filles). Tous, rangés en cercle, se jettent successivement la balle. Celui qui la laisse tomber est obligé de garder la posture qu'il avait à l'instant où la balle lui échappe (*fig.*). Lorsque tous les joueurs, sauf un, sont en *posture*, ce dernier les fait *revivre* en touchant les postures l'une après l'autre avec la balle.

balle (**jeux de**). — Les jeux de balle sont nombreux ; ils demandent de l'agilité, de l'adresse, et quelques-uns de la force. Il en est pour les enfants, pour les jeunes filles, pour les jeunes gens.



Le ballon français. — *Lisière* pour soutenir le poignet.

Les balles employées dans ces jeux sont toujours de petite dimension, 20 à 25 centimètres de circonférence. Le poids, selon les circonstances, varie de 18 à 25 grammes. Le bon choix des balles, comme poids, grosseur, élasticité, dureté a, dans chaque jeu, une assez grande importance, et les bons joueurs donnent à ce choix tous leurs soins.

Pour les principaux jeux de balle, voy. BALLE EN POSTURE, BALLE CAVALIÈRE, BALLE AUX POTS, BALLE AU TAMBOURIN, BALLE AU MUR, BALLE AU CHASSEUR, LONGUE-PAUME, LAWN-TENNIS.

ballon français. — Le jeu du *ballon français* est presque identique à celui de la *longue-paume*, mais il se joue avec un *ballon* que l'on renvoie soit avec le poing, soit avec le pied, soit même avec n'importe quelle autre partie du corps (*fig.*). Toutefois, il est interdit de le toucher successivement avec deux d'entre elles, et le joueur qui, par exemple, ayant reçu le ballon sur le bras, le renverrait avec la main ou le pied, ferait une *faute*, au même titre que si deux joueurs du même camp touchaient le ballon avant qu'il ait été renvoyé par l'autre camp.

On ne peut prendre le ballon avec les deux mains que pour l'arrêter, et faire une chasse après le deuxième bond.

Les joueurs peuvent se trouver à tout moment, sans qu'il y ait faute, dans le camp de leurs adversaires. Mais il y aurait faute s'ils sortaient des limites du jeu ; ils n'y sont autorisés que dans le cas où le ballon, tombant dans les limites, mais faisant son bond au dehors, l'un des joueurs en sort pour le renvoyer.

Les joueurs s'enveloppent généralement le poing et une partie du bras avec une lisière large de deux doigts, qui amortit le choc, parfois un peu rude, du ballon.



Le ballon français.

ballottage. — Voy. ÉLECTEURS, ÉLECTIONS.

bandages. — Les *bandages*, généralement formés de longues *bandes* de toile et de *compresses*, sont destinés à exercer une pression pour diminuer un gonflement, ou à maintenir solidement en place les diverses pièces d'un pansement. L'enlacement de la bande de toile varie

nécessairement selon la place qu'occupe le bandage.

Il est bon de s'exercer, sous la direction



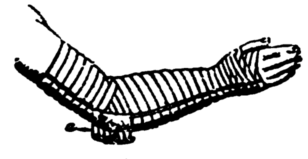
Bandage de la tête.

d'une personne compétente, à la disposition des bandages les plus simples, tels que ceux de la main, du pied (cas d'une



Bandage et immobilisation du bras.

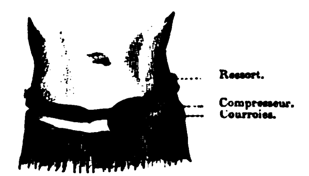
foulure du poignet, d'une entorse). Il est prudent aussi d'avoir toujours chez soi quelques bandes de toile, longues de 5 à



Bandage du bras.

6 mètres, larges de 6 à 7 centimètres, qui peuvent à l'occasion être de la plus grande utilité.

Quand le bandage doit maintenir solidement la partie malade et demeurer longtemps en place, on imprègne la dernière couche d'une substance capable de se solidifier, telle que la *dextrine*, le *plâtre*, l'*amidon*, la *gélatine*, etc. ; le bandage est alors comme d'une seule pièce. Mais ce pansement plus compliqué ne peut être appliqué que par le médecin.



Bandage pour la compression d'une hernie inguinale.

On nomme aussi bandage une ceinture élastique d'acier, recouverte de peau, destinée à contenir les hernies.

bannissement. — Voy. PÉNALITÉ.

banque de France. — Voy. BANQUES.

banqueroute. — La suspension des paiements d'un commerçant, ordinairement nommée *faillite**, prend le nom de *banqueroute* quand le commerçant s'est rendu coupable d'*imprudence*, de *négligence* (banqueroute simple), ou de *fraude* (banqueroute frauduleuse).

La *banqueroute simple* est un délit (*police correctionnelle*) passible d'un emprisonnement d'un mois à deux ans.

La *banqueroute frauduleuse* est un crime (*cour d'assises*) passible des travaux forcés à temps. Le banqueroutier frauduleux ne peut obtenir de *concordat ;* il ne peut pas être réhabilité commercialement (Voy. RÉHABILITATION).

banques. — On nomme *banque* tout établissement de crédit où l'on fait commerce de l'argent. Les opérations que peut faire une banque sont nombreuses. Elle reçoit de l'argent en dépôt, en payant un certain intérêt au dépositaire ; elle prête de l'argent à intérêts aux personnes qui présentent des garanties suffisantes ; elle se charge, en prélevant un faible droit de commission, du recouvrement de toutes les valeurs échues ; elle paye d'avance, en prélevant un escompte, les valeurs non encore échues ; elle ouvre des comptes courants aux particuliers et se charge dès lors de tous les recouvrements, de tous les payements à faire pour le compte de ces particuliers.

Certaines banques, d'ailleurs, limitent leurs opérations à un certain nombre de celles qui sont indiquées ci-dessus.

Nous dirons deux mots de quelques-unes des banques françaises les plus importantes.

Banque de France. C'est une société anonyme par actions qui fonctionne depuis le commencement du siècle. Elle a son siège à Paris et une succursale au moins dans chaque département.

Elle a reçu de l'État le monopole de l'émission de *billets au porteur*, qui, sous la garantie de la banque, circulent librement en France, et sont partout acceptés comme l'or et l'argent. Mais ces billets n'ont pas cours forcé, et ils sont remboursables à vue au guichet de la Banque en espèces monnayées. Cependant, à certaines époques difficiles, comme en 1848 et en 1870, la loi a établi provisoirement le cours forcé des billets de la Banque.

Le monopole de la Banque de France cessera, à moins qu'il ne soit renouvelé, le 31 décembre 1897.

En garantie du monopole accordé à la Banque de France, l'État a un droit de surveillance sur ses opérations. A la tête de la Banque sont un gouverneur et deux sous-gouverneurs, nommés par le Président de la République; quinze régents et trois censeurs élus par l'assemblée des actionnaires complètent le Conseil de la Banque.

Outre l'émission des *billets de banque*, les opérations de la Banque de France sont les suivantes : elle *escompte* les effets de commerce sur Paris ou sur les villes où elle a des succursales; elle fait des avances de fonds garanties par les rentes sur l'Etat, les actions et obligations des chemins de fer français, les obligations de la Ville de Paris, les obligations du Crédit foncier, des lingots d'or et d'argent; elle reçoit en garde les titres financiers de toutes sortes, les diamants, les lingots d'or et d'argent; elle se charge de l'encaissement des effets qui lui sont remis; elle reçoit des comptes courants.

Crédit foncier de France. Cette banque, qui est une société anonyme par actions, a pour but de prêter de l'argent sur hypothèque aux propriétaires fonciers, et leur permettre le remboursement de leur dette par des annuités à long terme.

Comme la Banque de France, elle est administrée par un gouverneur et deux sous-gouverneurs nommés par le Président de la République, assistés de vingt administrateurs et de trois censeurs élus par l'assemblée des actionnaires. Le Crédit foncier n'a pas de succursales en province, mais il y est représenté par les receveurs généraux et les receveurs particuliers des finances.

La principale opération du Crédit foncier est le *prêt hypothécaire*. Il prête, aux propriétaires d'immeubles situés en France et en Algérie, des sommes remboursables à long terme (de 10 à 60 ans) et par annuités; ces prêts sont faits sur première hypothèque. Pour un remboursement à 60 ans, le propriétaire a à verser une somme annuelle de 5f 77 pour 100 francs prêtés, intérêts et amortissement compris. D'ailleurs l'emprunteur peut se libérer quand il lui plaît par anticipation. En outre, le Crédit foncier est autorisé à prêter aux départements, aux communes, aux associations syndicales, aux hospices et autres établissements publics.

Pour se procurer l'argent nécessaire à ces prêts, le Crédit foncier émet des *obligations*, dont les intérêts sont payables dans toutes les recettes générales et particulières. Ces obligations sont de deux sortes : les *obligations foncières*, garanties par les hypothèques prises sur les propriétés des emprunteurs; les *obligations communales*, garanties par les départements, communes, hospices, associations syndicales et établissements publics auquels la banque a prêté. Ces titres sont remboursables par voie de tirage au sort, avec lots pour les premières obligations sorties à chaque tirage.

Situations dans les banques. Les banquiers emploient un assez grand nombre de commis; les principaux peuvent avoir, dans les grandes banques, des traitements allant à 6 000 et 8 000 francs.

A la *Banque de France* les traitements peuvent être beaucoup plus élevés. Pour y entrer, il faut être âgé de plus de 20 ans et de moins de 30 ans et subir un examen sur l'orthographe, l'arithmétique, la comptabilité. Les commis reçoivent une pension de retraite après 30 ans de service. Les commis de quatrième classe débutent à 1 800 francs, dans les succursales de province, et à 2 000 francs, à Paris; par des avancements successifs on peut arriver, le petit nombre, bien entendu, à la situation de *chef principal*, dont les appointements sont de 25 000 francs. La plupart de ceux qui débutent à vingt ans comme commis arrivent à 6 000 et 8 000 francs. Un grand nombre d'hommes de peine, garçons de bureau, cochers, ouvriers, garçons chefs de comptoirs, constituent un personnel inférieur auquel on ne demande pas une instruction aussi étendue, et dont les appointements vont de 1 200 francs à 1500 francs. Tous les employés et aussi les garçons de recette, ont un cautionnement à verser.

La banque emploie aussi un certain nombre d'ouvrières payées à la journée (3f,30 au début par journée de 6 heures de travail, puis 6 francs par augmentations successives. Ces ouvrières à la journée arrivent, comme les employés et les garçons, à une pension de retraite qui varie de 400 fr. (après 20 ans de service), à 600 fr. (après 30 ans de service).

Au *Crédit foncier*, les situations peuvent également être assez avantageuses.

baptême (savoir-vivre). — Les parrain et marraine des premiers enfants sont ordinairement le grand-père paternel avec la grand'mère maternelle ou le grand-père maternel avec la grand'mère paternelle. En dehors des plus proches parents, on ne doit offrir les titres (et les charges) de parrain et marraine qu'aux personnes du consentement desquelles on est à peu près assuré.

Dans les familles aisées le parrain envoie, la veille du baptême, un bouquet et un cadeau à sa commère, en même temps qu'un certain nombre de boites de dragées. Il se comporte de même à l'égard de la mère de l'enfant. Enfin il offre à son filleul un petit objet à son usage particulier (un hochet, un petit couvert en argent....). Il doit en outre, le jour du baptême, faire des cadeaux en argent au sonneur de cloches, aux enfants de chœur, aux domestiques des parents, à la nourrice de l'enfant. Il donne au prêtre une boite de dragées, renfermant une petite somme d'argent.

Les boites de dragées sont bleues s'il s'agit d'un garçon, roses pour une fille.

bar — Poisson de mer, analogue à la perche, d'assez grande taille. La chair



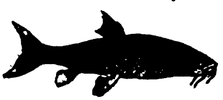
Bar commun (longueur, 0m,70).

est très estimée. On peut le préparer comme le saumon, le turbot.

Barbazan (*Haute-Garonne*). — Village de 550 habitants; eau minérale froide, sulfatée calcique, employée en boisson et en bains contre l'anémie, la chlorose, le rhumatisme, les affections de la peau et des voies respiratoires. Il y a peu d'hôtels confortables à Barbazan, bien des personnes préfèrent aller s'installer à Loures (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

barbeau (pêche). — Le *barbeau* ou *barbillon* (*fig.*) n'est pas un poisson fin. Cependant il est très recherché par les pêcheurs; il est en effet fort vorace et se prend facilement. On le trouve surtout dans les eaux courantes, limpides et profondes; on ne peut le pêcher qu'à la belle saison; en hiver, il est presque constamment immobile, et on le prend à la main, ou à la trouble, en grande quantité, quand on trouve un endroit où des bandes se sont réfugiées. En été, on le recherche dans les parties herbeuses, sur les bancs de sable; en automne, auprès des pilotis, des écluses et des ponts.

On le prend à la *ligne flottante* et aux diverses *lignes de fond*. On met à l'hameçon du fromage de gruyère très fort et passé, ou bien le ver à queue (*fig.*) qu'on trouve dans les étables, ou bien des asticots. Lorsque le barbeau a pris l'appât, on ferre vigoureusement.



Barbeau (longueur, 0m,50).



Bristate gluante et sa *larve*, qu'on rencontre dans les excréments. — Ce ver, appelé ver à queue des étables, est une bonne amorce pour le barbeau.

Voici la meilleure manière de prendre le barbeau : c'est la manière dite pêche à la pelote, qui se pratique soit à la *ligne flottante*, soit avec la *ligne à soutenir*, portant un plomb fixé à 8 ou 10 centimètres de l'hameçon. On prend de la terre glaise complètement débarrassée des petits cailloux qu'elle peut renfermer. Une pelote de cette terre, grosse comme un œuf de pigeon, est roulée dans ses doigts, et mêlée avec une douzaine d'asticots. Dans cette pelote on fait un trou, en y enfonçant le doigt; dans ce trou on met l'hameçon garni d'asticots, le plomb et une pincée d'asticots, et on serre assez fortement. On prend alors la canne, doucement, on l'incline sur l'eau, puis on lâche la pelote qui, faisant osciller le fil, s'en va au loin; on descend la canne, et la pelote va au fond de l'eau. Elle est alors attaquée par les barbeaux, jusqu'à ce qu'ils l'aient complètement défaite; quand ils arrivent à l'hameçon, l'un deux le saisit.

barbe de capucin. — Voy. CHICORÉE.

barbet. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

Barbotan (*Gers*).— Hameau possédant des eaux thermales, ferrugineuses, bicarbonatées, fournies par plusieurs sources (température de 26 à 39°). Elles sont employées en boisson, bains, douches et surtout bains de boues contre les rhumatismes, les névralgies, certaines

maladies de la peau, le lymphatisme, la scrofule, la bronchite chronique.

Séjour monotone. Les baigneurs y sont cependant assez nombreux; plusieurs hôtels à des prix modérés. Voy. EAUX MINÉRALES.

barbue. — Poisson plat, voisin du *turbot*, d'une chair très délicate. Il s'apprête exactement comme le turbot.

Barèges (*Hautes-Pyrénées*). — Petite ville qui doit uniquement son existence à ses eaux minérales. Ces eaux sont fournies par douze sources, réunies dans un grand établissement bien emménagé; elles sont thermales (température 32 à 44°), sulfurées sodiques. On les emploie en boisson, bains, douches, piscines, pulvérisation. Ces eaux, dont l'action est très énergique, sont employées surtout contre toutes les manifestations du lymphatisme et de la scrofule, contre les blessures et les désordres qui en sont la conséquence.



Barèges. — Vue générale.

Le nombre des baigneurs qui viennent chaque année à Barèges est considérable; ils trouvent à se loger à assez bon compte dans un grand nombre d'hôtels et de maisons meublées; un hôpital militaire peut recevoir 70 officiers et 300 soldats.

Séjour monotone, malgré un casino et quelques jolies promenades. Mais les amis de la montagne trouvent à faire autour de Barèges de nombreuses et belles excursions.

A 500 mètres de Barèges. l'établissement thermal de Barzun, qui possède une eau thermale sulfurée sodique. traite les mêmes malades que l'établissement de Barèges, et principalement les blessures graves, anciennes ou récentes.

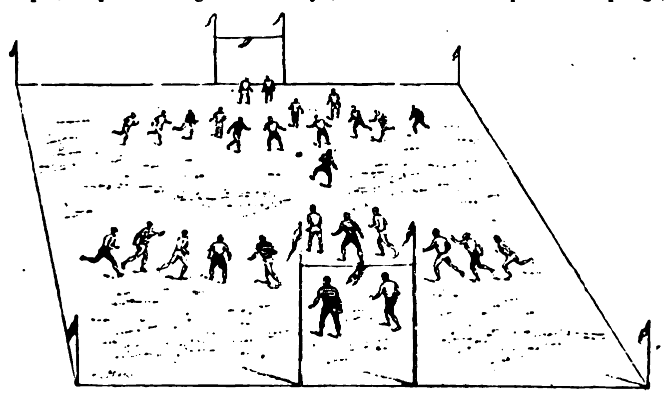
Le climat de Barèges est celui de toutes les montagnes des Pyrénées; généralement beau, mais avec de brusques variations de température qui obligent les malades à des précautions continuelles. Voy. EAUX MINÉRALES.

barette. — La *barette*, ou *ballon au camp*, est un jeu de plein air fort apprécié des jeunes gens; il met à la fois en mouvement les bras, les jambes, et développe tout ensemble la force, la souplesse et l'adresse. Quand les joueurs obéissent ponctuellement aux règles, qui sont très strictes, les coups, les accidents n'y sont pas à craindre. Le nombre des joueurs peut varier de dix à quarante.

Le *ballon*, ou *barette* que l'on y emploie est de forme ovoïde, long de 35 à 40 centimètres; il doit être extrêmement solide. Il est fait d'une vessie de

caoutchouc enfermée dans une forte gaine de cuir. Après chaque partie, la barette doit être graissée, puis suspendue dans un lieu sec et aéré.

Le terrain est une esplanade quelconque, de préférence gazonnée. On y trace sur le sol (ou on y marque avec des pieux), un rectangle de grandes dimensions (150 mètres sur 65, si on le peut); ce rectangle détermine le *champ*, borné pour les *lignes de touche* et les *lignes de but* (*fig.*). Sur chaque ligne de but sont plantés deux piquets, distants l'un de l'autre de 4 mètres; l'intervalle compris entre ces piquets est le *but*.



La barette : ensemble de la partie. — Au milieu de chacun des deux petits côtés, deux poteaux, séparés par un intervalle de 3 mètres, marquent les buts.



La barette. — Les joueurs se rangent en ligne devant leurs chefs élus.

Les joueurs se divisent en deux camps, et les deux partis prennent position en avant de leur but respectif. Il s'agit, pour chacun des deux camps, d'arriver à envoyer la barette entre les piquets du but adverse et de marquer ainsi un point. La partie se compose habituellement de plusieurs reprises de trois points.

Pour lancer la barette, on peut soit employer exclusivement les pieds, soit concurremment les pieds et les poings, selon la règle adoptée; mais on ne peut jamais la lancer avec les mains. On peut toutefois la saisir avec les mains, et l'emporter en courant vers le but; mais si on est atteint par un adversaire, on ne peut alors la lancer au loin.

Les joueurs étant en place, le capitaine du parti qui n'a pas eu le choix du côté pose la barette au milieu du champ et d'un coup de pied l'envoie vers le but adverse. Jusqu'à ce moment, l'avant-garde des deux parties doit être restée à la distance de 10 mètres au moins du ballon. Mais dès qu'il a quitté le sol, les évolutions sont libres et la lutte commence.

On rend le jeu plus difficile et plus amusant en remplaçant les piquets du but par des porches hautes de 3 ou 4 mètres, qu'on réunit l'une à l'autre par



La barette. — On peut, soit lancer la barette d'un coup de pied, soit s'en saisir et l'emporter vers le but.

une corde munie d'un petit drapeau. Pour compter un point, il faut alors faire passer la barette *par-dessus* la corde du but.

Le jeu de la barette, violent et même



La barette. — Les adversaires poursuivent le ravisseur; mais cette poursuite ne doit pas dégénérer en pugilat.

quelquefois brutal, quoi qu'on fasse, ne convient qu'aux jeunes gens. Il doit être interdit aux enfants et à plus forte raison aux jeunes filles.

Barfleur (*Manche*). — Village de 1 200 habitants, possédant un petit port, et des bains de mer peu fréquentés. Voy. BAINS DE MER.

barreau. — Voy. AVOCAT.

barres. — Le jeu des *barres* est connu de la plupart des enfants. Nous en indiquons cependant les règles principales.

A 50 ou 60 mètres de distance, on trace deux lignes droites parallèles qui marqueront les *camps*. A 2 mètres en avant de chaque ligne-limite on en trace une autre, la *sauvegarde*.

Les joueurs se divisent en deux partis d'égale force, chacun sous le commandement d'un capitaine, et prennent position dans leur camp respectif (*fig.*).

Un joueur s'avance alors jusqu'à la *sauvegarde* opposée, et, désignant un de ses adversaires par son nom, il le défie en « *demandant barre* » contre lui. Aus-

sitôt, celui qui est ainsi provoqué court sur l'ennemi, qui s'enfuit.

Immédiatement, un second joueur du camp provocateur sort au secours de son représentant, en courant sur le provoqué.



La barette. — Pour *faire le but* d'emblée, il faut envoyer la barette, d'un coup de pied, entre les poteaux à la hauteur voulue.

Il a « barre sur lui », étant sorti après lui. Celui-ci rétrograde à son tour, tandis qu'un de ses camarades arrive à la rescousse. Ainsi de suite, en tenant compte des règles suivantes : 1° le dernier sorti a « barre » sur ceux qui sont sortis avant lui du camp opposé ; 2° on ne peut « faire un prisonnier » qu'en dehors de son camp. Pour faire un prisonnier, il suffit



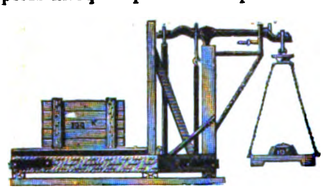
La barette. — Celui qui saisit le premier la barette, et lui fait toucher terre, a droit au *coup franc*.

de le toucher ; aussitôt il est déclaré pris et réduit en captivité.

Selon que les joueurs sont plus ou moins nombreux, les conventions relatives aux prisonniers sont variables. Tantôt on convient de les rendre immédiatement, et dans ce cas la partie consiste en un nombre donné de captures. Tantôt les prisonniers sont gardés et mis « à la chaîne », c'est-à-dire obligés de se ranger en file dans le camp ennemi, en se tenant par la main, la chaîne s'étendant vers le camp opposé. La chaîne est délivrée tout entière si un ami, au risque de se faire prendre, arrive à l'approcher assez pour toucher de la main le premier de la chaîne. Un troisième système est celui des *barres forcées* ; en ce cas, chaque prisonnier va grossir les troupes ennemies en passant comme combattant au camp opposé, et la partie finit seulement quand tous les joueurs se trouvent appartenir à la même armée.

bascule. — La bascule sert à peser les poids très lourds. Sa disposition est telle que, pour avoir le poids d'un corps,

il faut multiplier par 10 la valeur des poids marqués qui lui font équilibre.



La bascule.

bas de soie. — Voy. NETTOYAGE.

basse-cour.— La *basse-cour* est la cour destinée à la promenade de la volaille; là aussi se trouvent les poulaillers, colombiers, pigeonniers. Le plus souvent, dans la campagne, la basse-cour n'est pas distincte; c'est la cour même de la ferme (*fig.*).



Le jeu de barres.

Mais une cour spéciale pour les volailles serait préférable; elle devrait être relativement vaste, disposée de manière que l'eau n'y séjourne jamais en flaques, exposée au midi ou au levant, plantée d'arbres ou d'arbustes susceptibles de donner de l'ombrage pendant l'été. Elle serait abritée des vents du nord par une construction quelconque, ou tout au moins par un mur; close complètement, de manière que les volailles n'en puissent sortir que lorsqu'on leur donnerait la liberté pour aller dans les champs, aux époques où elles ne peuvent faire de dégâts importants.

Dans la basse-cour, il doit y avoir un *hangar* couvert, placé devant l'ouverture du poulailler, ou réuni au poulailler par une allée couverte; le sol de ce hangar doit être toujours très sec, et ne pas recevoir d'eau d'écoulement. Il doit y avoir aussi une *auge* pour mettre la nourriture, un *abreuvoir* couvert, disposé de telle manière que les volailles ne puissent en souiller l'eau; l'eau de cet abreuvoir sera changée au moins une fois par jour, et plusieurs fois s'il fait très chaud. Par les grands froids, on rentre l'abreuvoir dans le poulailler. Un ruisseau, une source d'eau claire sont encore préférables à l'abreuvoir; mais un abreuvoir est préférable à une mare d'eau croupie.

Une petite fosse, remplie de cendre ou de sable très fin, et placée sous le hangar, permettra aux poules de se vautrer, ce qu'elles aiment beaucoup.

Pour toutes les autres questions relatives à la basse-cour, voyez les mots : CANARDS, DINDONS, INCUBATION, INCUBATION ARTIFICIELLE, LAPINS, OIES, PIGEONS, PINTADES, POULAILLER, POULES.

basset. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

bataille.— C'est un jeu de cartes qui amuse les enfants; il est d'ailleurs à la portée des plus jeunes. On le joue à deux, avec un jeu de 52 cartes; mais un jeu de 32 cartes y suffirait tout aussi bien.

Le premier joueur, désigné par le sort, mêle les cartes, fait couper, et les distribue *une à une*, de manière que chacun ait la moitié des cartes.

Chacun ramasse son paquet, sans le regarder ni changer l'ordre des cartes, et le tient de la main gauche, le dos de la carte en dessus. Celui qui n'a pas donné prend la première carte de son jeu et l'abat sur la table en la retournant pour la montrer; l'autre joueur abat de même sa première carte : celui qui a la carte la plus forte (l'as passe avant le roi) a la levée. Il la prend et la met sous son paquet. On continue de même pour une seconde, une troisième, une quatrième carte, et ainsi de suite.

Quand deux cartes de même valeur (deux rois, deux neufs...), se rencontrent sur la table, il y a *bataille :* aucun des joueurs ne prend la levée. Chacun abat une carte nouvelle sur la bataille; s'il y a une nouvelle bataille, chacun abat encore une carte. Celui qui finit par avoir la carte la plus forte emporte tout le paquet.

La partie est finie quand l'un des joueurs n'a plus de cartes en mains, et c'est ce joueur qui a perdu.

bataillon scolaire. — Tout établissement public d'instruction primaire ou secondaire ou toute réunion d'écoles publiques, comptant de 200 à 600 élèves âgés de 12 ans et au-dessus peut, sous le nom de *bataillon scolaire*, rassembler ses élèves pour les exercices gymnastiques et militaires pendant toute la durée de son séjour dans les établissements d'instruction. La constitution d'un bataillon scolaire ne peut être opérée sans l'autorisation du préfet. Tout bataillon scolaire régulièrement organisé, et inspecté par une commission spéciale, reçoit un drapeau du ministère de l'Instruction publique. Tout bataillon scolaire est placé sous les ordres d'un instructeur en chef et d'instructeurs adjoints désignés par l'autorité militaire ; il ne peut être armé que de fusils conformes à un modèle adopté par le ministre de la guerre et poinçonnés par l'autorité militaire. Aucun uniforme n'est obligatoire.

Les établissements libres peuvent organiser des bataillons scolaires, mais en se conformant exactement à toutes les prescriptions des décrets dont les principales sont indiquées ci-dessus. Les bataillons scolaires n'existent plus aujourd'hui que dans peu de localités.

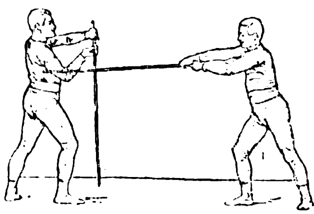
bâtiment. — Le propriétaire d'un bâtiment est responsable du dommage causé par sa *ruine*, lorsqu'elle est arrivée par suite du défaut d'entretien ou par vice de construction.

Quand un bâtiment a été construit *à forfait*, les *architectes* et *entrepreneurs* en sont responsables pendant *dix ans*, s'il vient à périr en tout ou en partie par le vice de la construction, ou même par le vice du sol.



La basse-cour.

Quand un bâtiment a été construit *à forfait* d'après un plan arrêté, l'*entrepreneur* ne peut demander aucune augmentation de prix, ni sous le prétexte de l'augmentation de la main-d'œuvre ou des matériaux, ni sous celui de changements ou d'augmentations faits sur ce plan, si ces changements ou ces augmentations n'ont pas été autorisés par écrit et le prix convenu avec le propriétaire.

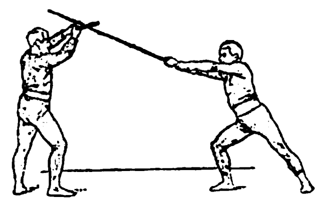


L'assaut de bâton. — Coup de flanc et sa parade.

bâton. — L'exercice du *bâton* est un

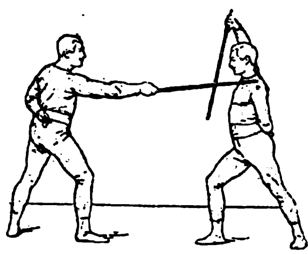


excellent exercice gymnastique, qui développe en même temps la force et la souplesse. Il peut avoir, à l'occasion, son utilité pratique.



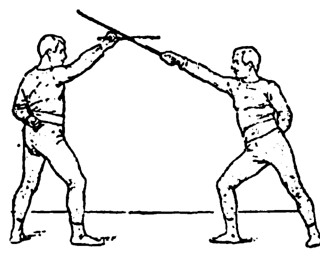
L'assaut de bâton. — Coup de tête et sa parade.

Les jeunes gens s'y exercent avec profit à partir de 15 à 16 ans et peuvent



L'assaut de canne. — Coup de l'épaule et sa parade.

y faire, sous la direction d'un bon maître, des progrès rapides.



L'assaut de canne. — Coup de tête et sa parade.

Le bâton se manie à deux mains (*fig.*).

L'exercice de la *canne*, qui se manie à une seule main, a les mêmes avantages.

battue (chasse). — La battue a pour but de chasser le gibier de ses refuges ordinaires et de le diriger vers l'endroit où sont postés les tireurs.

On pratique la battue le plus souvent dans les bois, contre les animaux nuisibles, et principalement contre les loups.

Des rabatteurs, souvent en très grand nombre, sont placés sur une ligne très étendue. A un signal donné, ils s'avancent tous à la fois dans une direction déterminée, en faisant le plus de bruit possible, chassant ainsi devant eux les bêtes effrayées. Celles-ci, poussées en avant, fuient vers l'endroit où des tireurs, postés également en ligne, les attendent en silence.

Une battue ne peut réussir que si tous, tireurs et rabatteurs, obéissent avec discipline au directeur de la chasse, sans se permettre aucune infraction aux ordres reçus. C'est également à cette condition que peuvent être évités les accidents malheureusement trop fréquents par suite de l'imprudence des rabatteurs, et surtout des tireurs.

Batz (Bourg-de-) (*Loire-Inférieure*). — Le village de Batz, appelé plus souvent Bourg-de-Batz, a 2500 habitants; il est bâti sur les dunes, dans un pays très découvert. La plage des bains est fort belle, mais les environs sont assez peu agréables. On trouve à Batz quelques hôtels et des maisons meublées.

Le Bourg-de-Batz est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Bauche (la) (*Savoie*). — Village de 430 habitants, possédant une eau minérale froide (température 12°), ferrugineuse bicarbonatée. Cette eau est employée en boisson contre la chlorose, l'anémie, la dyspepsie, l'atonie générale, etc.

Les baigneurs ne sont jamais nombreux à la Bauche; ils trouvent à s'installer à l'hôtel, ou dans les maisons du village. Séjour monotone, à cause de l'absence de distractions, mais fort joli pays, avec promenades agréables; climat doux, mais variable. On se rend à la Bauche par Chambéry (chemin de fer); de là par voiture (29 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Baule (la) (*Seine-Inférieure*). — Village sur le bord de la mer, dont la belle plage attire les étrangers qui aiment la tranquillité. Hôtels, villas construites dans un beau bois de pins. La Baule est desservie par le chemin de fer (station d'Escoublac-la-Baule). Voy. BAINS DE MER.

bavaroise. — Dans un grand bol, mettez du sirop de gomme, de l'eau de fleur d'oranger, et versez doucement du lait bouillant, en remuant sans cesse avec la cuillère. Buvez chaud.

Ou bien : mêlez une infusion de thé et du sirop de capillaire avec du lait très chaud; sucrez, ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger et servez chaud.

beaux-arts (**administration centrale des**). — L'administration centrale des beaux-arts dépend du ministère de l'Instruction publique; son personnel est peu nombreux et comporte à peu près 50 employés de tous grades (1 500 à 18 000 fr.). Les employés sont divisés en *expéditionnaires* (qui ne peuvent dépasser 4 000 francs), et *rédacteurs* qui peuvent aspirer aux positions supérieures. Les places sont données au concours; les candidats expéditionnaires doivent être bacheliers; les candidats rédacteurs doivent être licenciés ès lettres ou licenciés en droit.



École des beaux-arts de Paris. — Cour de la Bibliothèque. (A droite, façade du château de Gaillon (Eure), bâti en 1500 pour le cardinal George d'Amboise).

beaux arts (**Écoles des**). — Il y a cinq écoles nationales des beaux-arts (Paris, Bourges, Dijon, Lyon, Alger); elles ont pour objet l'enseignement du dessin, de la peinture, de la sculpture, de l'architecture, de la gravure en taille-douce et de la gravure en médailles et en pierres fines.

École nationale et spéciale des beaux-arts de Paris. Le régime de cette école est l'externat (gratuit); les jeunes gens qui veulent y être admis doivent être âgés de 15 à 30 ans et subir un examen d'entrée qui est différent selon la section dans laquelle on veut entrer.

Pour la *section de peinture*, comprenant aussi la *gravure en taille-douce*, les épreuves sont une figure dessinée d'après nature avec indication des principales lignes perspectives, un fragment de figure modelée d'après l'antique, une étude élémentaire d'architecture, un examen sur les notions générales d'histoire.

Pour la *section de sculpture*, comprenant aussi la *gravure en médailles* et en *pierres fines*, les épreuves sont : une figure modelée d'après nature ou d'après l'antique, un dessin d'anatomie, un fragment de figure dessiné d'après l'antique, une étude élémentaire d'architecture, un examen sur les notions générales d'histoire.

Pour la *section d'architecture*, les épreuves sont : le dessin d'une tête ou d'un ornement d'après un plâtre, le modelage d'un ornement en bas-relief d'après un plâtre, une composition d'architecture, des exercices de calcul, un examen d'arithmétique, d'algèbre et de géométrie, un examen de géométrie descriptive, une épreuve d'histoire.

Les élèves, une fois admis à l'école, suivent des cours spéciaux de peinture, de sculpture, d'architecture, de gravure, et des cours généraux (anatomie, mathématiques, histoire et archéologie, perspective, géométrie descriptive, physique, chimie, géologie, esthétique, histoire de l'art, administration, comptabilité), selon la section à laquelle ils appartiennent.

Des personnes étrangères à l'école peuvent être admises à suivre ces cours,

par permission de l'administration.

Outre les cours oraux, les élèves se livrent aux *études pratiques* et sont admis à travailler dans les *ateliers* des professeurs.

Des concours fréquents ont lieu entre les élèves de chaque section; des médailles sont attribuées aux premiers classés. Les élèves qui ont obtenu des récompenses suffisantes dans ces divers concours obtiennent, à leur sortie, un *certificat d'études*, ou un *diplôme d'architecte*.

Des fondations et legs faits à l'école des beaux-arts donnent lieu à des concours, qui sont l'objet de conditions spéciales.

École nationale des beaux-arts de Bourges. Cette école est instituée en vue de former des jeunes gens et des jeunes filles à la pratique des arts et à l'enseignement du dessin. Le régime est l'externat (gratuit); des bourses d'études sont accordées aux élèves qui se distinguent le plus dans l'école. Les élèves des deux sexes sont admis à partir de 10 ans, sans examen. L'enseignement est réparti en trois divisions, et comprend : dessin linéaire et géométrique, dessin d'architecture, dessin d'ornement et de figure, architecture, sculpture, peinture, peinture et sculpture appliquées à la céramique, mathématiques, construction, perspective, anatomie, histoire de l'art.

Un concours annuel donne lieu à des prix et à des mentions.

École nationale des beaux-arts de Dijon. Son organisation est tout à fait analogue à celle de l'école de Bourges.

École nationale des beaux-arts de Lyon. L'enseignement y est plus élevé et plus complet que dans les deux précédentes; le régime est l'externat (gratuit). Les élèves, âgés d'au moins 15 ans, entrent d'abord comme *aspirants*, à la suite d'un examen sur l'histoire générale, les mathématiques élémentaires, le dessin géométrique et le dessin perspectif. Ils étudient, généralement pendant deux années, les sciences, le dessin et l'histoire de l'art.

Les élèves aspirants deviennent *titulaires* s'ils satisfont à des examens de passage qui sont différents selon qu'ils veulent entrer dans la classe de peinture et de gravure, dans la classe de sculpture, dans la classe d'architecture, dans la classe de fleurs, dans la classe d'art décoratif.

Tous les élèves titulaires ont des cours communs, et des cours spéciaux. A la fin de chaque année, il y a des concours dans chaque section, qui donnent lieu à l'attribution de premiers et de seconds prix. Il y a, en outre, le *prix d'honneur*, et le *prix de Paris*, consistant en une pension annuelle de 1 800 francs, payée pendant trois ans, dans le but de permettre au titulaire de venir terminer ses études à l'Ecole des beaux-arts de Paris.

Six bourses de 200 francs sont accordées chaque année aux meilleurs élèves.

École nationale des beaux-arts d'Alger. Elle est instituée pour former les jeunes gens et les jeunes filles à la pratique des arts, à l'enseignement du dessin et à l'exercice des industries relevant de l'art. Le régime est l'externat (gratuit). L'organisation est analogue à celle des écoles de Bourges et de Dijon.

Écoles régionales et municipales des beaux-arts. Dans un grand nombre de villes existent des écoles des beaux-arts subventionnées par l'État, et qui ont une organisation analogue à celle des écoles nationales. Toutes donnent, dans leur enseignement, une large part aux applications industrielles des beaux-arts (Amiens, Angers, Avignon, Besançon, Bordeaux, Caen, Clermont, Douai, Dunkerque, Grenoble, le Havre, Lille, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Rouen, Saint-Etienne, Toulon, Toulouse, Tourcoing, Tours, Valenciennes). Voy. aussi ARTS DÉCORATIFS et ARTS INDUSTRIELS.

bécasse (**chasse et cuisine**). — La *bécasse* est un oiseau de passage (*fig.*); à l'automne, elle arrive du nord et y retourne au printemps. Elle ne séjourne guère dans nos départements français; elle les traverse en octobre, allant vers le sud, et les traverse de nouveau en mars, allant vers le nord. Cependant quelques-unes nous restent pendant tout l'hiver.

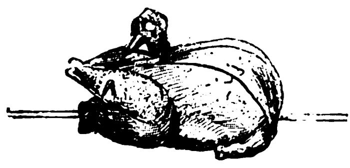
On chasse la bécasse au chien d'arrêt : chasse pénible et difficile, en partie à cause de la rareté du gibier. Aussi se contente-t-on presque toujours de chasser à l'affût, le matin et le soir, à l'aurore ou au crépuscule, à l'époque des passages d'automne et des passages de printemps. Le chasseur doit se poster à l'entrée des bois, près des marais, des



La bécasse (longueur totale, 0m,16).

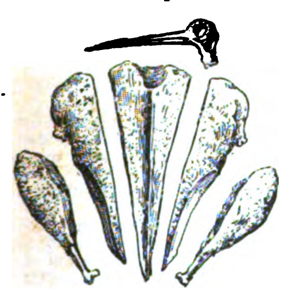
abreuvoirs. On tire la bécasse avec du plomb n° 8 ou n° 9.

La bécasse se mange en *salmis**, et



Bécasse à la broche.

plus souvent rôtie. C'est un gibier fort estimé. La bécasse, un peu faisandée, est bardée de lard sans être vidée, troussée et mise à la broche (*fig.*); dans la lèchefrite on met des rôties de mie de pain bien beurrées, pour recevoir ce qui tombe. On reconnaît que la bécasse est



Comment on découpe la bécasse.

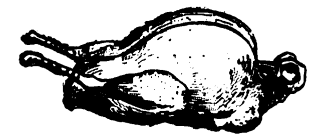
cuite quand les déjections tombent en abondance sur les rôties.

bécassine (chasse et cuisine). — La *bécassine* ressemble à la bécasse, mais elle est bien plus petite (*fig.*). C'est un oiseau de passage qui traverse nos contrées en octobre, allant vers le sud, et les traverse encore au printemps, allant vers le nord. A l'époque des passages, on la rencontre sur le bord des étangs, des pièces d'eau, et dans presque tous les endroits marécageux. Quand on a constaté sa présence, il faut la chasser immédiatement; le lendemain elle serait peut-être partie.



La bécassine.

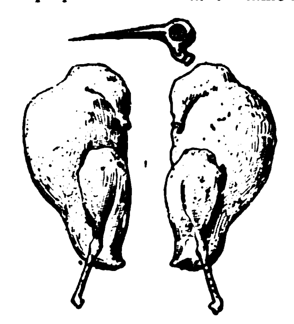
On chasse la bécassine au chien d'arrêt, pendant le jour; elle se lève assez facilement, mais elle est difficile à tirer,



La bécassine troussée pour la broche.

car elle fait toujours, au départ, de brusques crochets. On choisit du plomb n° 8 ou n° 10. La bécassine d'automne est beaucoup meilleure et plus grasse que celle de printemps.

On prépare les bécassines comme les



Comment on découpe la bécassine.

*bécasses**. Quand on les fait rôtir, on les enfile les unes aux autres dans une brochette de fer, qu'on attache à la broche par de gros fils (*fig.*).

becfigue (chasse). — Ce petit oiseau ne passe guère que l'été chez nous (*fig.*); il nous quitte en hiver pour aller dans des pays plus chauds. En automne, il est très gras, et a un goût délicieux; on le fait rôtir sans le vider.



Becfigue (longueur totale, 0m,10).

On le chasse avec des *gluaux*. Pour l'attirer, on prend un appeau à alouettes. En Bourgogne, on le chasse au *miroir*, avec des dispositions toutes spéciales. Pour le capturer, on se sert aussi de *lacets** ou de *nappes**.

D'ailleurs, la plupart de ces procédés

employés pour prendre le becfigue sont interdits par la loi.

bégayement.— Le *bégayement* est ordinairement dû à une mauvaise position de la langue pendant la prononciation. Il peut souvent être guéri presque radicalement si l'on y met beaucoup de volonté et de persévérance. Le traitement, qui consiste uniquement en une gymnastique spéciale de l'articulation des mots, ne peut guère être suivi sérieusement que dans la réclusion d'une maison de santé, car il exige que le patient garde un silence absolu dans l'intervalle des exercices, de peur de perdre chaque jour, en parlant à sa manière ordinaire, le bénéfice des bonnes habitudes contractées pendant les leçons.

Dans toutes les méthodes imaginées pour la guérison du bégayement, on exige ce silence en dehors des leçons. Quant aux leçons, elles consistent surtout en une lecture très lente, à haute voix, lecture pendant laquelle le bègue doit constamment surveiller les mouvements de la langue, d'après les principes qui lui sont indiqués.

Cependant plus d'un bègue est parvenu à se guérir seul en prenant l'habitude de parler très lentement, très nettement, en articulant chaque syllabe séparément, la langue étant, autant que possible, constamment collée au palais.

beignets (**cuisine**).—On fait des beignets d'abricots, de pêches, de bananes, de pommes, de semoule, de pommes de terre, de pain, etc.

On prépare d'abord la *pâte à frire*. Pour cela, mettez dans une terrine 150 grammes de farine, un grain de sel, deux cuillerées d'huile ou de beurre fondu, un jaune d'œuf. Délayez la farine avec les trois quarts d'un verre d'eau tiède, en remuant la pâte avec une cuiller, de façon à ne pas faire de grumeaux; incorporez-lui alors 3 blancs d'œuf fouettés, bien fermes. Il est bon de préparer la pâte quelques heures d'avance, mais il ne faut lui mêler les blancs qu'au moment de l'employer.

Beignets de pommes. Pour avoir des beignets de pomme, prenez de bonnes pommes de reinette, pas trop grosses; pelez-les, coupez chacune en 5 ou 6 tranches, enlevez le centre, puis faites mariner un quart d'heure avec un peu de sucre en poudre et d'eau-de-vie. Épongez chaque tranche sur un linge, trempez dans la pâte à frire, puis mettez dans la friture chaude (huile ou saindoux), sur un bon feu. Après cuisson, égouttez, saupoudrez de sucre, et servez bien chaud.

Beignets de semoule. Coupez en tranches les restes d'un gâteau de semoule froid; divisez chaque tranche en carrés de grandeur convenable; trempez chacun dans la pâte à frire, ou tout simplement dans des œufs battus, et faites frire; servez avec du sucre en poudre.

Beignets de pain perdu. Coupez des tranches de pain épaisses d'un doigt, arrosez-les avec un mélange de crème crue et de jaune d'œuf; saupoudrez avec du sucre à la cannelle; trempez-les une à une dans des œufs battus, laissez égoutter un instant, et plongez dans la friture chaude. On mange chaud, avec sucre en poudre.

Beignets soufflés, dits pets de nonne. Ces excellents beignets sont assez difficiles à réussir.

Chauffez jusqu'à l'ébullition un grand verre d'eau, avec quelques grains de sel 50 grammes de sucre, autant de beurre et du zeste de citron râpé. Retirez alors du feu, et ajoutez peu à peu de la farine, en tournant vivement avec une cuillère de bois; vous aurez de la sorte une pâte ferme, très homogène, ne collant pas aux doigts ni à la casserole. Quand cette pâte est devenue tiède, incorporez *successivement* un, deux, trois œufs entiers (blanc et jaune), en tournant toujours vivement. Au troisième œuf, la pâte doit être d'un beau jaune, et assez épaisse pour tomber très lentement de la cuillère, quand on tient celle-ci verticalement. On termine en incorporant un blanc d'œuf préalablement battu en neige On laisse refroidir pendant au moins une heure.

Pour faire les beignets, on fait tomber la pâte dans la friture en morceaux gros comme des noix. La friture, d'abord peu chaude, reçoit sept à huit portions de pâte, puis on la chauffe progressivement; il se produit alors un grand gonflement. Cette cuisson est le point délicat.

On sert chaud, saupoudré de sucre.

belette (**chasse**). — Voy. FOUINE.

benzine. — Voy. DÉGRAISSAGE, TACHES.

berceau.— L'enfant ne doit jamais, à aucun moment de sa vie, coucher avec sa mère ou sa nourrice. Combien d'enfants ont été étouffés par la femme endormie auprès de laquelle ils se trouvaient! D'ailleurs l'hygiène, non moins que la prudence la plus élémentaire, exigent que le nouveau-né ait sa couchette distincte.

La nuit, le berceau sera placé à portée du lit de la mère, de façon que celle-ci puisse, sans se lever, donner à son enfant les soins dont il a besoin. Mais on ne l'enveloppera pas avec les rideaux du grand lit; cette pratique a le grave inconvénient d'empêcher la circulation de l'air, et de forcer l'enfant à respirer pendant de longues heures dans une atmosphère confinée, plus nuisible encore pour lui que pour une grande personne.

Pendant le jour, on place le berceau de telle manière que le renouvellement de l'air se fasse aisément autour de lui, sans qu'il soit cependant sur le trajet des vents coulis venant des portes, des fenêtres ou de la cheminée. On veillera aussi à ce que l'enfant ne reçoive, ni de côté, ni trop en face, la lumière de la fenêtre ou de la lampe; ses yeux sont délicats, et ils peuvent être péniblement affectés par une lumière trop vive; une lumière oblique le fait loucher et peut créer une infirmité permanente.

La caisse du berceau ne doit pas être faite de planches pleines, formant une sorte de boîte dans laquelle se concentrent les mauvaises odeurs et l'air vicié par la respiration. L'osier, le noyer, et mieux encore le fer, conviennent bien pour la confection d'un berceau à *claire voie*. Celui-ci sera soutenu à un mètre au-dessus du sol par des pieds très solides; il est inutile que le mode de suspension permette un *bercement* qui n'est jamais très bon, et qui peut être mauvais quand on en abuse.

A l'intérieur, le berceau est garni d'un filet, ou d'une étoffe très légère, d'une paillasse en balle d'avoine et d'un coussin de même nature. Les draps ne doivent pas être trop rudes; les meilleures couvertures sont celles de laine tricotée à larges mailles; elles sont à la fois chaudes et légères.

Tous ces objets de literie doivent être tenus avec la plus rigoureuse propreté. La balle d'avoine, en particulier, sera changée assez fréquemment.

Des rideaux entoureront le berceau, surtout en hiver et pour les enfants nouveaux-nés. Mais ils seront en mousseline légère, non surchargée de dessins qui fatiguent la vue de l'enfant.

Berck (*Pas-de-Calais*). — Ville de 5000 habitants, bâtie sur les dunes, dans une situation très salubre. Bains de mer simples et paisibles, où l'on trouve à s'installer à des prix modérés. Ce séjour convient en particulier très bien aux personnes affaiblies et aux enfants malades.

On se rend à Berk par chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

bergers (écoles de). — Ces écoles ont pour but de former des bergers expérimentés. Il en existe une à Rambouillet (Seine-et-Oise) qui reçoit des jeunes gens de 15 ans, ayant reçu l'instruction élémentaire. La durée de l'apprentissage est de deux ans. Le régime est l'internat (gratuit). A leur sortie, les bons élèves reçoivent une prime de 100 à 300 francs.

Une autre est installée à Moudjebeur (Algérie). Elle reçoit des apprentis âgés de 14 ans, qui restent trois ans (internat gratuit); et des jeunes gens de 16 ans, payant 600 francs de pension, qui s'y instruisent sur toutes les parties de l'exploitation d'une ferme.

Bernerie (la) (*Loire-Inférieure*). — Petite station de bains de mer, desservie par le chemin de fer; peu agréable. Voy. BAINS DE MER.

Berneval (*Seine-Inférieure*). — Plage d'une grande beauté, à 8 kilomètres de Dieppe (omnibus). On trouve à s'y installer à des prix modérés. Promenades agréables dans les environs. Voy. BAINS DE MER.

Bernières (*Calvados*). — Village de 1 100 habitants, assez jolie plage, qui n'attire encore que peu de monde. On peut donc la recommander, pour la modicité de ses prix, aux familles qui aiment la mer pour la mer.

Bernières est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

beurre (cuisine). — Plusieurs procédés peuvent être employés pour assurer la conservation du beurre.

1. On conserve au beurre toute sa fraîcheur, pendant au moins deux mois, en l'enfermant dans une boîte en fer-blanc, dont le couvercle est soudé, après l'avoir entouré d'une dissolution de 6 grammes d'*acide tartrique* et de 6 grammes de *bicarbonate de soude* dans un litre d'eau. Ce procédé est employé en grand.

2. On pétrit le beurre frais avec un seizième de son poids d'un mélange de *sel* (2 parties), de *sucre* (1 partie) et de *nitre* (1 partie); puis on l'enferme dans un vase qu'il doit remplir complètement, sans aucun vide.

3. Lorsqu'il s'agit de conserver le beurre frais pendant quelques jours pour les besoins de la table, on le trempe dans de l'eau fraîche privée d'air par ébullition, et renouvelée chaque jour.

4. Le procédé par *fusion* est plus employé, quoiqu'il fasse perdre au beurre son goût fin et délicat, ce qui empêche qu'il puisse être employé pour la table. On opère de la manière suivante. Le beurre est chauffé à feu extrêmement doux (au bain-marie, si c'est possible, sans que l'eau du bain arrive à l'ébullition). On maintient la fusion assez longtemps, en enlevant avec une écumoire l'écume qui se forme à la surface. Puis on décante dans des vases en faïence, en ayant soin de ne pas remuer, et de laisser au fond le dépôt qui s'y est formé. Aussitôt que le beurre est figé, on le recouvre d'une couche de sel, puis on ferme hermétiquement.

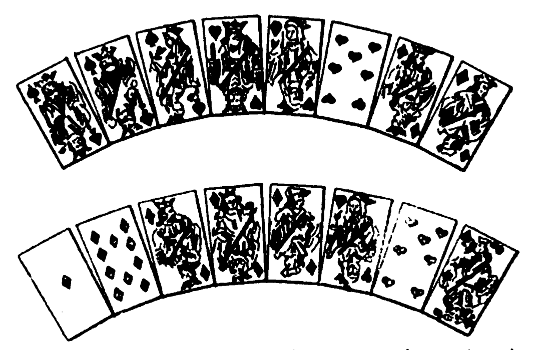
5. La *salaison* altère moins la saveur que la fusion. Le beurre, lavé avec soin, est étendu en couches minces, puis saupoudré de sel marin séché au four et

finement pulvérisé. On emploie 60 grammes de sel par kilogramme de beurre. On pétrit avec soin à la main ou avec un rouleau de bois, puis on introduit dans des barils ou dans des pots de grès cylindriques, et on recouvre d'une couche de sel. En Bretagne, où l'on fabrique pour la table et la cuisine des beurres dits demi-sel, on sale la crème avant le battage.

Traitement du beurre rance. Quand le beurre est rance, on le pétrit avec de l'eau contenant un peu de *bicarbonate de soude ;* puis on pétrit à plusieurs reprises dans de l'eau fraîche, et enfin on sale ou on fond.

Beuzeval (*Calvados*). — Village 1 200 de habitants, avec une très belle plage, un bon établissement de bains, un Casino. La situation est agréable, les promenades fort belles, la pêche abondante.

A Beuzeval, les logements sont à assez bon marché, les approvisionnements faciles. Aussi cette petite plage, desservie d'ailleurs par le chemin de fer, attire-t-elle un grand nombre de familles qui, tout en désirant une installation relativement peu coûteuse, ne sont pas ennemies cependant de quelques distractions mondaines. Voy. BAINS DE MER.



Le jeu de besigue. — Le premier joueur a en mains : quatre rois (comptant 80 points) ; un mariage à pique (40 points, en supposant que pique soit atout) ; un mariage à cœur (20 points) ; un *besigue* (40 points). Le second joueur a en mains un mariage à carreau (20 points) ; une quinte majeure qui n'est pas à atout (150 points).

besigue.— Ce jeu de cartes est amusant ; il est facile, quoiqu'il semble assez compliqué au premier abord. Il y a plusieurs règles différentes ; nous en indiquerons une seule. Le besigue se joue à deux joueurs, avec deux jeux de cartes mélangés (de 32 cartes chacun) ; ces deux jeux doivent être formés de cartes pareilles, de même couleur au dos, de façon qu'on ne puisse pas les distinguer (*fig.*).

La manière de jouer. Celui qui a la main distribue huit cartes à chacun, par deux et par trois ; le reste du paquet est posé sur la table. L'*atout* n'est pas déterminé d'abord, mais seulement lorsque l'un des joueurs a abattu un *mariage* (voir plus bas, au *compte des points*) ; l'atout est alors la couleur de ce mariage.

Les cartes étant données, on les joue. Le joueur qui fait une levée a la main pour la levée suivante. Chaque fois qu'une levée a été faite, chaque joueur prend une nouvelle carte au talon ; celui qui se sert le premier est celui qui a fait la levée. De la sorte, chaque joueur conserve huit cartes en mains jusqu'à ce que le talon soit épuisé. Quand le talon est épuisé, on continue à jouer jusqu'à ce que les joueurs n'aient plus rien en mains.

Pendant la première partie du coup, le joueur qui fournit la seconde carte de la levée n'est pas forcé de fournir de la couleur, ni de couper. Il met, sans aucune restriction, la carte qu'il veut. L'as est la plus forte carte, puis le dix, les autres venant à la suite dans l'ordre ordinaire. L'atout l'emporte, comme à tous les jeux, sur les autres couleurs. Quand on arrive à la seconde partie du coup, c'est-à-dire quand le talon est épuisé, alors on est obligé de fournir de la couleur, en forçant si on le peut ; si on n'a pas de la couleur, on doit couper ; si on n'a pas de la couleur, ni d'atout, on met la carte que l'on veut.

Le compte des points. Quand un joueur a la main, il est autorisé, avant de prendre sa nouvelle carte au talon, de compter ce qu'il a en mains, à savoir : un roi et une dame de même couleur (*mariage*) comptent 20 points ; si le mariage est en atout, il compte 40 points ; une quinte majeure d'atout compte 250 points ; une autre quinte majeure compte 150 points ; quatre as comptent 100 ; quatre rois 80 ; quatre dames 60 ; quatre valets 40 ; une dame de pique et un valet de carreau (besigue) comptent 40 points ; deux dames de pique et deux valets de carreau à la fois comptent 500 points.

Pour compter un des points indiqués ci-dessus, il faut d'abord avoir la main, puis posséder *à la fois* toutes les cartes indiquées. En comptant un point, on l'abat sur la table et on l'y laisse, tout en conservant le droit d'employer, pour jouer, les cartes ainsi abattues. Mais quand une des cartes du point que l'on a compté a été jouée, on ne peut, si une carte semblable rentre dans le jeu, compter le point une seconde fois. Ainsi un joueur a compté quatre rois; s'il en joue un et qu'un nouveau roi lui vienne du talon, il en aura quatre de nouveau, mais ne pourra pas de nouveau compter 80 points. Il faudrait qu'un joueur eût les 8 rois pour pouvoir compter deux fois 80. Cependant, quand on a compté une quinte majeure, on peut ensuite compter à part le mariage qu'elle contient. De même si on a compté un mariage, on peut, en y ajoutant as, valet et dix, compter une quinte majeure. De même encore, un roi qu'on a compté dans un 80 de rois, peut entrer ensuite dans la composition d'un mariage ou d'une quinte; de même pour un as, une dame, un valet.

Quand on a la main, on ne peut compter à la fois qu'une seule chose; si on en a plusieurs à la fois, on compte l'une d'elles et on attend d'avoir de nouveau la main pour en compter une seconde.

Celui qui joue le sept d'atout compte dix points en le jouant.

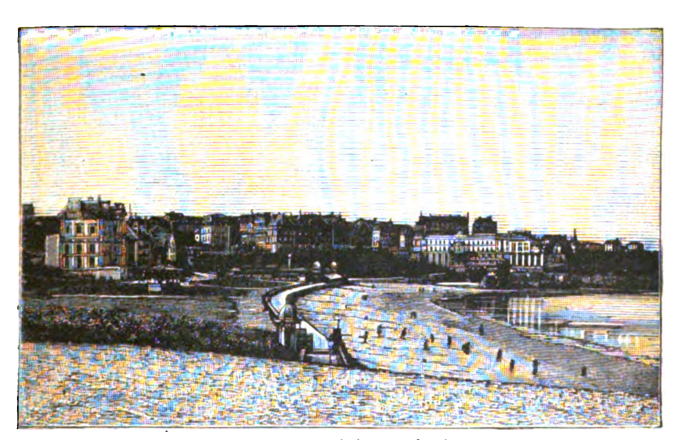
Quand le talon est épuisé, chacun relève les cartes qu'il a sur la table, et, à partir de ce moment, on ne peut plus compter ce qu'on a en mains.

Celui qui fait la dernière levée compte dix.

Le coup terminé, chaque joueur retourne les cartes qui constituent ses levées, et compte les *as* et les *dix* qui y sont contenus; ces as et ces dix constituent ce qu'on nomme les *brisques*. Chaque brisque compte pour dix points en faveur de celui qui l'a dans ses levées.

On doit donc, pendant toute la durée du coup, se préoccuper de réunir en mains des quintes, ou des mariages, ou des besigues, ou des réunions de quatre cartes de même nom. On doit se préoccuper aussi de ne pas laisser prendre par l'adversaire les brisques que l'on a en mains.

La partie se joue ordinairement en 1 200 ou 1 500 points. Celui qui arrive le premier au nombre fixé gagne la partie. Si cette somme fixée lui arrive pendant un coup, alors qu'il y a encore des cartes au talon, le coup cesse aussitôt; la partie est terminée.



Biarritz. — Vue générale de la plage.

Biarritz (*Basses-Pyrénées*). — Ville de 8 000 habitants, bâtie sur une falaise du golfe de Gascogne, dans une très belle situation. Trois plages de sable fin sont fréquentées par un nombre considérable d'étrangers; la mer y est très dure, la lame extrêmement forte, surtout à la plage nommée côte des Basques.

Le climat excellent de Biarritz, un peu trop chaud en été, est agréable surtout en septembre, et même en octobre, alors que presque toutes les plages de l'Océan sont déjà devenues désertes. Les environs, du reste, sont dénudés et les promenades peu variées.

On trouve à Biarritz un nombre considérable d'hôtels, de villas, de maisons meublées, à des prix généralement fort élevés; il en est de même des approvisionnements. La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

biberon. — Le biberon employé pour l'allaitement artificiel des enfants doit être le plus simple possible (voy. ALLAITEMENT).

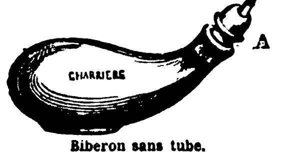
Chacun peut faire soi-même un biberon parfait. Une simple fiole de 100 centimètres cubes de capacité (pour un enfant de quelques semaines), de 200 centimètres cubes (pour un enfant de quelques mois), reçoit, en guise de bouchon, une petite éponge fine, qu'on recouvre d'une fine mousseline, *soigneusement attachée au goulot* de la fiole. Ce biberon est très bon pourvu qu'on soit muni de plusieurs éponges et de plusieurs mousselines, et qu'on ait le soin de laver longuement à l'eau bouillante l'éponge et la mousseline *chaque fois* qu'elles ont été employées.

On peut, pour plus de commodités, remplacer l'éponge et la mousseline par un mamelon en ivoire ramolli, qu'on entretiendra également dans un état de rigoureuse propreté. Ce sont ces biberons-là que nous recommandons le plus spécialement.

Les biberons les plus employés actuellement sont munis intérieurement d'un tube de verre, et extérieurement d'un tube de caoutchouc. Grâce à ces dispositions on peut mettre le biberon dans le berceau de l'enfant, qui tète alors tout seul, sans qu'on soit obligé de tenir à la main l'instrument. Mais cette commodité, qui favorise la paresse des nourrices, complique l'ustensile et rend son nettoyage parfait absolument impossible. On doit proscrire ces biberons perfectionnés.



Biberon à tube, *à proscrire absolument.*



Biberon sans tube.

Quant à la fiole elle-même, elle sera toujours en verre blanc, assez petite pour ne contenir que la quantité de lait nécessaire à une tétée. On rejettera toujours le lait laissé par l'enfant, et on lavera chaque fois la fiole à l'eau bouillante, jusqu'à ce que le verre en soit devenu parfaitement propre.

Toutes ces précautions sont indispensables.

bibliothécaire. — Chaque ville qui possède une bibliothèque a un bibliothécaire, généralement peu rétribué.

Les bibliothèques publiques dépendant de l'Etat sont plus importantes. Pour entrer dans l'administration des bibliothèques universitaires qui dépendent des diverses Facultés, il faut passer un examen spécial, qui a lieu à Paris. Les candidats doivent avoir de 21 à 35 ans, être bacheliers et avoir fait un stage dans une bibliothèque (sauf pour les licenciés, docteurs, archivistes paléographes, élèves diplômés des hautes études).

Les bibliothèques des villes sont généralement ouvertes au public à des heures déterminées; les bibliothèques des Facultés sont ouvertes aux étudiants et aux professeurs.

Les bibliothèques sont surtout nombreuses à Paris. Les principales sont les suivantes : **Bibliothèque nationale**, ouverte de 9 heures du matin à 4, 5 ou 6 heures du soir selon la saison, aux personnes munies de cartes d'admission; une salle publique de lecture est ouverte tous les jours, même le dimanche, aux personnes non munies de cartes; **bibliothèque Sainte-Geneviève**, ouverte au public, sans carte, de 10 heures à 3 heures, et, le soir, de 6 à 10 heures; **bibliothèque Mazarine** (11 heures à 5 heures); **bibliothèque de l'Arsenal** (10 heures à 4 heures); bibliothèques du Luxembourg, des Archives, de la ville de Paris, de l'Institut, de l'Université, bibliothèque centrale de l'enseignement primaire; en outre, de très nombreuses *bibliothèques populaires*, municipales ou libres.

Les nombreux employés des grandes bibliothèques de Paris ont des traitements variant de 1500 à 15000 francs (administrateur de la Bibliothèque nationale). Les traitements des bibliothécaires des Facultés de province sont de 3000, 3500 et 4000 francs.

bicyclette. — Voy. VÉLOCIPÈDES.

Bidart (*Basses-Pyrénées*). — Village dans une situation agréable, desservi par le chemin de fer. Une jolie plage attire les familles qui recherchent l'air marin, tout en désirant une vie calme et tranquille; installation peu coûteuse. Bon climat. Voy. BAINS DE MER.

bienfaisance. — Voy. BUREAU DE BIENFAISANCE.

biens. — On nomme *biens* toutes les choses susceptibles d'être possédées; on les divise en *meubles* et *immeubles*.

En droit, cette distinction a une grande importance en maintes circonstances. Les *immeubles* sont les biens immobiles, qu'on ne peut ni transporter, ni déplacer (un champ, une maison); les *meubles* sont les biens mobiles, transportables, susceptibles de déplacement (meubles meublant destinés à l'usage et à l'ornement d'un appartement, appareils industriels, livres, animaux, créances, valeurs sur l'État, les compagnies et les particuliers). Les récoltes et les fruits sont immeubles tant qu'ils ne sont pas détachés du sol, ils deviennent meubles aussitôt qu'ils sont cueillis ou coupés.

Enfin on nomme *immeubles par destination* les objets que le propriétaire d'un fonds y a placés pour le service et l'exploitation de ce fonds (animaux attachés à la culture, instruments aratoires, semences données aux fermiers, pigeons des colombiers, ruches à miel, pressoirs, chaudières, alambics, ustensiles nécessaires à l'exploitation des usines, pailles et engrais, tous les objets mobiliers que le propriétaire est censé avoir attaché au fonds à perpétuelle demeure).

La propriété des divers biens s'acquiert : 1° par *succession* ou par la mort des parents ; 2° par *donation entre vifs*, ou par le don que fait une personne vivante à une autre ; 3° par *testament*, ou par un don dont on ne jouira qu'après la mort de la personne qui l'a fait ; 4° par *convention* ou par contrat avec une personne qui vous vend ou vous cède certaines choses sous certaines conditions (vente, échange....) ; 5° par *prescription*.

Les biens peuvent être l'objet de trois droits principaux : droit de *propriété*, droit de *jouissance*, droit de *servitude* (voy. PROPRIÉTÉ, JOUISSANCE, SERVITUDES).

biens paraphernaux. — Voy. CONTRAT DE MARIAGE.

bière. — Les variétés de bière sont innombrables. Pour la table, les bières légères doivent être préférées.

La conservation de la bière n'est pas de longue durée, surtout lorsqu'elle ne renferme pas une forte proportion d'alcool. Pour conserver la bière pendant quelques semaines on la met en bouteilles, on bouche bien et on met les bouteilles (droites) à la cave.

Un grand nombre de bières à bon marché sont falsifiées de diverses manières ; il faut s'en méfier.

Bière de ménage. On peut préparer une bière de ménage à très bon marché, de la manière suivante.

Pour un petit baril de 50 litres, prenez 75 gr. de *fleurs de houblon*, 1 500 gr. de *mélasse* et 75 gr. de *levure de bière*. Faites infuser le houblon dans 5 à 6 litres d'eau bouillante, décantez et versez dans le baril; faites infuser de nouveau le houblon, déjà presque épuisé, dans une seconde, puis une troisième quantité d'eau bouillante, en décantant chaque fois et versant dans le baril. Ajoutez alors la mélasse, remuez bien, achevez presque de remplir avec de l'eau froide, ajoutez la levure de bière, remuez de nouveau, et abandonnez au repos, bonde ouverte. Au bout de quelques jours (plus rapidement en été qu'en hiver), la fermentation s'établit. Quand elle cesse, dix à douze jours après son début, on peut mettre en bouteilles et consommer.

Les bières de ménage ne se conservent pas longtemps.

bigamie.— La *bigamie* ou *tentative de bigamie*, est un crime passible des travaux forcés à temps. Après 10 ans, le bigame ne peut plus être poursuivi ; mais son second mariage peut encore être annulé à la requête du ministère public.

bijoux.— Aucun objet façonné d'or ou d'argent, et en particulier aucun bijou, ne peut être mis en vente sans avoir été présenté à un bureau de garantie et revêtu des poinçons de l'Etat, après essai constatant qu'il est au titre légal.

Le prix d'un essai d'argent est de 0f.80 ; les droits de garantie et de contrôle sont, en outre, de 1 fr. 60 par hectogramme d'argent. Pour l'or, les droits sont plus élevés.

L'empreinte des *poinçons* de l'État diffère selon le titre et selon la provenance des objets fabriqués ; elle porte en outre un signe particulier appelé *déférent*, qui indique le bureau de garantie qui a poinçonné l'objet. Il y a en France 67 bureaux de garantie ; il en existe 7 en Algérie.

Nettoyage des objets d'argent. Voy. ARGENTERIE.

Nettoyage des objets d'or. En général il suffit de frotter avec une peau de chamois couverte d'un peu de *rouge d'Angleterre*. On peut, auparavant, s'ils sont bien sales, les tremper pendant quelques instants dans une dissolution bouillante de *sel ammoniac* (50 gr. de sel pour un litre d'eau), puis les essuyer avec un linge fin.

Nettoyage des bijoux. Le nettoyage des bijoux portant des pierres précieuses ou des perles fines est souvent plus délicat. On peut quelquefois se contenter de les frotter avec de la *mie de pain ;* ou bien on emploie l'*eau de savon* tiède, avec une brosse douce; puis on sèche avec un linge fin et on frotte avec un peu de *rouge d'Angleterre* très fin, à l'aide d'une brosse douce. Si les détails sont assez délicats pour qu'on craigne de ne pouvoir enlever tout le rouge

d'Angleterre, on se contente de l'eau de savon, puis on sèche en remuant dans de la sciure de bois. On termine par une friction à la brosse sèche et à la peau de chamois sèche.

Les bijoux d'acier se frottent avec du *blanc d'Espagne*.

bilboquet. — Chacun connait trop le jeu du bilboquet pour qu'il soit utile de le décrire ici. C'est un jeu d'adresse qui passionne certaines personnes; il faut le pratiquer beaucoup pour y acquérir une certaine habileté.



Jeu de bilboquet.

bile de bœuf. — Voy. DÉGRAISSAGE.

billard (législation). — Les *billards* établis dans les établissements publics et ceux servant seulement à leur propriétaire sont soumis à une taxe de 6 francs; dans les villes de 10 000 à 50 000 habitants la taxe est portée à 15 francs; elle est de 30 francs dans les villes de plus de 50 000 habitants, et de 60 francs à Paris.

billard (jeu).— Le jeu de billard est excellent, en ce qu'il développe l'adresse, la précision du coup d'œil, tout en faisant prendre un exercice modéré. L'hygiène doit le condamner cependant, parce qu'on s'y livre presque toujours dans une atmosphère close, surchauffée et enfumée.

Nous n'avons à donner ici que quelques règles relatives à des points contestés parfois entre joueurs, et l'indication de la partie la plus ordinaire, celle dite de *carambolage*.

Règles communes à toutes les parties. Si un joueur, après avoir posé la main, dérange la bille en visant, il perd son coup.

Le coup est nul si le joueur, après avoir d'abord touché sa bille, s'empresse de la toucher une seconde fois. L'adversaire continue à jouer.

Si le joueur dérange une bille avec son corps ou avec la queue, il ne peut compter le point fait sur le coup.

Si l'on fait dévier la bille du joueur, ou qu'en l'arrêtant dans sa marche, on lui fasse faire le carambolage, ce carambolage est compté au joueur sans que l'on puisse prétexter que le coup n'aurait pas été fait sans cela.

Le joueur qui arrête sa propre bille après avoir joué perd son coup, et l'autre joueur continue.

On ne doit frapper sa bille qu'avec le *procédé* ou le *talon* de la queue. Les points faits en faisant *fausse queue* sont bons.

En jouant avec le gros bout de la queue, il ne faut pas le poser contre la bille et pousser en coulant, mais il faut que le choc soit visible.

Il est défendu de *billarder*, c'est-à-dire de toucher deux billes à la fois avec la queue. Le joueur qui billarde perd son coup.

Celui qui *bâtonne* sa bille, c'est-à-dire qui la touche deux fois du même coup avec le procédé et avec l'un des côtés de la queue, perd son coup.

Partie de carambolage. La partie la plus simple du billard, et en même temps la plus en usage actuellement, est la partie de *carambolage*.

La partie se joue avec trois billes (deux blanches et une rouge) et deux joueurs. Une boule blanche est attribuée à chacun des deux joueurs; la rouge est neutre.

Les billes étant posées sur le tapis, chaque joueur frappe à tour de rôle la sienne avec la queue, de façon à la faire rouler. Il y a *carambolage* quand la boule, en roulant, arrive à toucher successivement ou simultanément les deux autres. Le joueur qui fait un carambolage marque un *point*, et continue de jouer, jusqu'à ce qu'il ait manqué son coup. Le gagnant est celui qui arrive le premier au nombre de points convenu.

Au début de la partie les trois billes sont disposées en un triangle très allongé; la rouge vers le haut du billard, les deux blanches vers le bas, à 20 centimètres l'une de l'autre. Le premier joueur est obligé de jouer sur la rouge; mais pour les coups suivants chaque joueur joue, à son gré, soit sur la rouge, soit sur la bille de son adversaire.

Lorsque la bille de celui qui joue vient s'accoler à une autre bille, on doit remettre les trois billes en place comme au début de la partie.

Quelque difficile que soit un coup, on ne peut le jouer sans qu'un pied touche le sol.

Il est défendu de jouer lorsque les billes ne sont pas arrêtées.

Un coup fait en *queutant*, c'est-à-dire en poussant la bille à l'aide de la queue, sans frapper, ne compte pas.

Si un joueur joue, par erreur, avec la bille de son adversaire, le coup est nul; l'adversaire joue à son tour, ou bien il remet les billes en place et fait recommencer le coup, à son choix.

Tout joueur qui abandonne une partie la perd.

Le perdant peut à son gré commencer ou faire commencer la partie suivante.

billes (**jeux de**).— Les jeux de billes auxquels se livrent les enfants sont assez nombreux. Ce sont des jeux d'été, car ils ne demandent qu'un exercice très modéré. Nous en indiquons seulement quatre.

La poursuite. La poursuite se joue ordinairement à deux. Le premier joueur (désigné par le sort) lance au loin une bille. Le second lance une bille à son tour, en s'efforçant d'atteindre celle de son adversaire. Le premier lance à son tour, et ainsi de suite. A chaque coup, le joueur se place, pour lancer sa bille, à l'endroit même où elle s'était arrêtée au coup précédent. Le joueur, qui atteint la bille de son adversaire, compte un point, et joue de nouveau, jusqu'à ce qu'il ait manqué. Celui qui arrive le premier à 10 points a gagné la partie; l'enjeu, convenu à l'avance, est ordinairement constitué par un certain nombre de billes.

La poursuite se joue soit avec de grosses billes de pierre, ou même de fer qu'on lance avec la main, soit en *piquant*, soit en *roulant*, à volonté. Elle se joue aussi avec de petites billes: dans ce cas, on lance en *calant*, c'est-à-dire en pressant la bille entre le pouce et l'index, et la projetant à distance par la seule impulsion du pouce, le reste de la main demeurant immobile; pour *caler*, les billes d'agate, très dures et très glissantes, sont préférables à toutes les autres.

Le cercle. Se joue à deux ou plusieurs joueurs, sur un terrain uni. Un cercle de 20 à 30 centimètres de diamètre est tracé sur le sol. Chacun y met un nombre de billes convenu. Une ligne droite, appelée but, est tracée à 3 ou 4 mètres du cercle. Les joueurs commencent par lancer chacun une bille vers le but; celui qui s'en approche le plus sera le premier à jouer, etc. Pendant toute la durée de la partie. les joueurs lancent la bille à tour de rôle, soit du but, soit de l'endroit où la bille s'est arrêtée au coup précédent



Jeu du cercle.

Les billes qui servent à jouer doivent être différentes par l'aspect ou la grosseur de celles placées dans le cercle, pour qu'il ne puisse pas y avoir de confusion. Tantôt ces billes sont petites (généralement en marbre ou en agate), et alors on joue en *calant;* tantôt elles sont grosses, et alors on lance à la main, en piquant ou roulant, à volonté.

Le jeu consiste à frapper avec sa bille celles qui sont dans le cercle, de façon à les en faire sortir et à se les approprier, ou à frapper la bille d'un de ses adversaires. Les règles principales sont les suivantes.

Le joueur qui fait sortir des billes du cercle se les approprie, à moins que sa propre bille ne reste dans le cercle.

Le joueur dont la bille reste dans le cercle, ou dont la bille est poussée dans le cercle par un adversaire, remet dans le cercle toutes les billes qu'il a conquises depuis le début du coup, et va jouer du but, quand arrive son tour.

Le joueur dont la bille est touchée par celle d'un adversaire donne à cet adversaire toutes les billes qu'il a conquises, et va jouer du but, quand arrive son tour.

Quand il ne reste plus de billes dans le cercle, la partie est terminée, à moins qu'elle ne se continue par une *poursuite*. Dans ce cas, chaque joueur touché donne à celui qui le touche toutes les billes qu'il a conquises, et il se retire (il est mort). De la sorte, toutes les billes de la partie deviennent la propriété du joueur qui fait la dernière touche.

Le pot. Se joue à trois ou plusieurs joueurs, sur un terrain uni. Un trou peu profond (ou pot) est creusé en terre: le but est tracé à 2, 3 ou 4 mètres. L'ordre du jeu étant fixé comme pour le *cercle*, chaque joueur s'efforce de faire entrer sa bille dans le pot, et d'empêcher ses adversaires d'y faire entrer les leurs, en les frappant quand il le peut. Les principales règles sont les suivantes.

Le joueur qui entre dans le pot compte un point. Il en est de même de celui qui frappe un adversaire.

Le joueur qui vient de compter un point joue de nouveau; et ainsi aussi longtemps qu'il arrivera à compter des points nouveaux. Dans cette suite de coups, le joueur ne peut pas frapper deux fois de suite le même adversaire.

Les points 3, 7 et 10 ne peuvent être comptés que dans le pot, et non pas en frappant un adversaire. Le joueur qui oublie cette règle perd tous ses points et va jouer ensuite du but, quand vient son tour.

Le premier qui arrive à 11 points a gagné la partie. Il se retire, et les autres continuent de jouer. Le joueur qui reste

seul, à la fin, est le perdant. Il donne au gagnant le prix convenu (ordinairement quelques billes) ; ou bien il est condamné à une pénitence, qui consiste à jouer jusqu'à ce qu'il soit entré dans le pot, tandis que tous les autres joueurs s'efforcent de l'en éloigner en frappant sa bille.

Comme le cercle, le pot se joue en *calant* de petites billes, ou en en lançant de grosses à la main.

La bloquette. Ceci est un véritable jeu de hasard, il se joue à deux. Un pot est



Jeu de la bloquette.

creusé au pied d'un mur, ou d'un arbre. Le but est tracé à 1m50 du pot. Chaque joueur prend, à tour de rôle, un nombre de billes convenu, et, les assemblant dans sa main, il les lance de façon à les faire entrer dans la bloquette. S'il en fait entrer un nombre pair, le tout est pour lui ; s'il en fait entrer un nombre impair, le tout est pour son adversaire.

billet à ordre. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

billet au porteur. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

billets de banque. — Ceux qui ont contrefait des billets de banque, ceux qui ont sciemment fait usage de billets contrefaits sont punis des travaux forcés à perpétuité. Sous peine d'amende et de prison, il est interdit de fabriquer, de vendre et de distribuer aucun papier ayant avec les billets de banque une ressemblance assez grande pour qu'une confusion soit à craindre.

Voy. aussi BANQUE DE FRANCE.

Binic (*Côtes-du-Nord*). — Petit port de 2300 habitants, dans une situation charmante, avec beaucoup de verdure et des promenades fort agréables. La belle plage de Binic attire de nombreux étrangers qui trouvent à se loger à des prix très modérés.

On se rend à Binic par Saint-Brieuc (chemin de fer) ; de là, un omnibus conduit à destination (13 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

bischoff. — Voy. BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES.

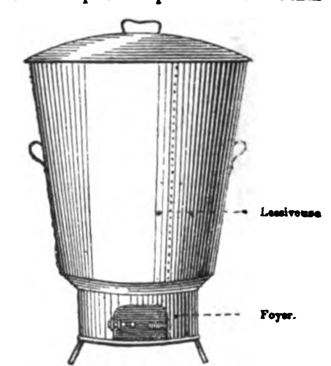
blaireau (chasse). — Le blaireau heureusement peu commun en France, est très malfaisant ; aussi le poursuit-on avec acharnement. La prudence de cet animal rend d'ailleurs sa chasse très difficile. Quand on tente de le prendre à l'aide de *collets** ou de *pièges** (en particulier à l'aide du *traquenard**), il faut employer toutes les précautions imaginables pour mettre sa méfiance en défaut.

Le plus sûr, quand on a dans son voisinage un blaireau qui ravage les cultures, est d'étudier ses passées et de l'attendre à l'affût soit au commencement de la nuit, soit un peu avant le jour, car il ne sort que la nuit et reste toute la journée dans son trou. Mais le chasseur doit être armé d'une grande patience, observer le silence le plus absolu et se dissimuler avec soin.

Le blaireau a l'extrémité du nez très sensible ; c'est toujours là qu'il faut chercher à le frapper si on l'a pris au piège et si l'on veut le tuer sans se servir de fusil.

blanc (jardinage). — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

blanchissage du linge. — Le blanchissage du linge exige une série assez complexe d'opérations. Nous indi



Lessiveuse de famille.

querons seulement les procédés les plus simples et les plus économiques.

Blanchissage du linge de couleur. Le linge de couleur doit être blanchi par un simple *savonnage*, car l'action de la *lessive* (voir plus bas) altérerait les couleurs. On commence par frotter chaque

pièce dans tous les sens avec du savon trempé dans l'eau chaude; puis on empile les unes sur les autres ces pièces ainsi mises en savon. Le lendemain on savonne de nouveau à l'eau chaude, on rince à l'eau tiède, puis on met le tout à tremper dans une eau de savon bouillante. Quand cette eau de savon est un peu refroidie, on y remue le linge en le frottant avec les mains, puis on rince à grande eau. La dernière eau de savon employée peut servir à commencer le savonnage d'une autre portion de linge.

Blanchissage du linge fin. Le linge blanc fin, généralement peu sale, n'a pas besoin d'être lessivé. On le savonne comme il est indiqué ci-dessus pour le linge de couleur. Mais dans ce cas on peut ajouter, à la dernière eau de savon, 25 à 30 grammes de cristaux de soude par litre, ce qu'il ne faudrait pas faire pour le linge de couleur.

Blanchissage du linge commun. Le linge commun (draps, chemises, linge de table, linge de toilette, etc.) doit être lessivé. Le procédé de lessivage le plus économique et le meilleur, de beaucoup, est celui qui se fait dans les lessiveuses spéciales, avec un mélange de savon et de cristaux de soude. Il existe actuellement un grand nombre de modèles différents de lessiveuses (*fig.*); toutes sont en tôle galvanisée, et peuvent être chauffées, soit sur un foyer spécial, soit sur un fourneau économique ordinaire. Dans toutes on met le linge, simplement mouillé auparavant, avec une dissolution renfermant du savon et des cristaux de soude. Sous l'action de la chaleur, il se produit une circulation de la lessive, qui vient constamment se déverser à la partie supérieure, pour descendre ensuite à travers le linge. Chaque fabricant donne, en même temps



Le passage du linge au bleu.

que son appareil, une feuille explicative concernant la manière de l'employer, ainsi que les proportions de savon et de cristaux de soude.

Après quelques heures, et sans qu'on ait eu à prendre d'autre soin que d'entretenir le feu, la lessive est terminée. On laisse alors refroidir jusqu'au lendemain (à moins qu'on ne soit pressé), on retire le linge, on le frotte partie par partie dans l'eau même de la lessive, et on lave à grande eau. Il vaut mieux encore, quand on le peut, aller terminer le savonnage à la rivière, en ne mettant de savon qu'en très petite quantité aux endroits qui ne sont pas devenus parfaitement blancs.

Le linge fin, au lieu d'être traité comme il est dit plus haut, peut être lessivé de cette manière, en diminuant un peu la proportion de cristaux de soude. Il faut toutefois prendre la précaution de ne jamais lessiver le linge fin en même temps que du linge commun beaucoup plus sale.

Blanchissage des torchons. Les torchons de cuisine, souvent extrêmement sales, doivent être traités à part. Leur lessive se fait comme la précédente, mais le savonnage à grande eau, à la rivière, si c'est possible, est indispensable. Là encore il faut n'employer, à la sortie de la lessive, que fort peu de savon.

Emploi de l'eau de Javel. Les blanchisseuses de profession emploient beaucoup l'eau de Javel pour le blanchissage. Cette coutume a l'inconvénient de déterminer une usure plus rapide du linge, et de lui communiquer une odeur de chlore fort désagréable. Toutefois les ménagères ne doivent pas rejeter systématiquement l'eau de Javel; elle rend des services dans le blanchissage des torchons et du linge taché, pourvu qu'on s'en serve avec modération. Quand les torchons sortent de la lessiveuse, on les laisse tremper pendant une heure dans un grand vase en grès ou en bois (pas en métal) renfermant de l'eau additionnée par litre d'*un verre à bordeaux* d'eau de Javel concentrée. Puis on termine comme il est dit plus haut. On opère de même pour le linge commun, mais en laissant séjourner moins longtemps. Dans tous les cas, le lavage à grande eau doit suivre *immédiatement* le traitement à l'eau de Javel.

Passage au bleu. Le linge doit être, après son blanchissage, *passé au bleu*, (*fig.*), sans quoi il aurait une nuance jaunâtre désagréable. Les boules ou les tablettes de *bleu* sont enfermées dans un nouet de bonne flanelle. On met le nouet dans l'eau froide, et on frotte avec les mains jusqu'à ce que le liquide ait pris la nuance voulue. On y trempe le linge, on le tord assez fortement et on l'étend aussitôt pour faire sécher.

Voy. aussi TACHES et LAINE (*nettoyage de la*), REPASSAGE.

blanquette. — Voy. VEAU.

blason. — Voy. ARMOIRIES.

blattes. — Ces insectes nocturnes sont fort désagréables quand ils envahissent nos maisons, et principalement nos cuisines. On peut tenter de les détruire en les prenant au piège. Ce piège est constitué par une boîte de bois, de faible hauteur, dont le couvercle est remplacé par quatre lames de verre assemblées en forme d'entonnoir. On place un peu de farine au fond de la boîte; les insectes, attirés par cet appât, arrivent en grand nombre et s'introduisent dans le piège, dont ils ne peuvent plus sortir.



Blatte (longueur, 0m,03).

blessés. — Voy. ACCIDENTS.

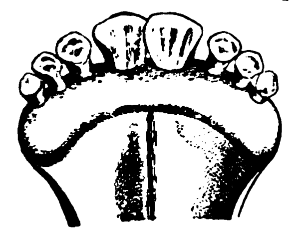
bœuf. — Le bœuf nous donne à la fois du travail et de la viande; les meilleures races sont celles qui, tout en restant susceptibles de travailler, grandissent le plus vite et s'engraissent le plus facilement. Le bœuf peut être mis au travail sans inconvénient à partir de l'âge de 18 mois; il doit n'y pas rester longtemps et passer à l'engraissement dès qu'il est devenu adulte, c'est-à-dire qu'il a perdu toutes ses dents de lait, ce qui arrive vers l'âge de 4 ans, un peu plus tôt, un peu plus tard, selon que la race est plus ou moins précoce. Continuer à faire travailler un bœuf passé cet âge serait se résoudre à voir diminuer sa valeur, et à n'entreprendre ensuite l'engraissement qu'à un moment où il serait devenu plus difficile, par suite plus coûteux, à cause de la diminution de la puissance digestive de l'animal.



La dentition aux divers âges du bœuf (mâchoire inférieure).
Bœuf d'un an.

Age du bœuf. Il importe donc de pouvoir reconnaître l'âge du bœuf. On le reconnaît, comme pour le cheval, par l'inspection des dents (*fig.*). Le nombre

de dents est de 32, dont 24 molaires et 8 incisives, ces dernières placées toutes les 8 à la mâchoire inférieure. Les deux incisives du milieu sont nommées *pinces*, les suivantes, de chaque côté, sont les *premières mitoyennes*, les *secondes mitoyennes* et les *coins*.

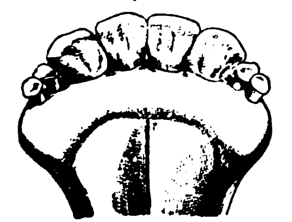


Bœuf de 2 ans.

A sa naissance, le jeune veau possède ordinairement les pinces et les premières mitoyennes. A 10 jours, apparaissent les secondes mitoyennes, à 25 jours, les coins. A l'âge de 5 à 6 mois, les dents forment une arcade continue. Puis l'usure commence à devenir visible; les pinces commencent à s'user à partir de 6 mois; à 10 mois, c'est le tour des premières mitoyennes. A un an, la dentition présente l'aspect indiqué sur la figure.

A 18 mois, commencent à venir les dents de remplacement, beaucoup plus grandes, et reconnaissables aussi à ce qu'elles ne sont pas usées. Elles arrivent dans l'ordre suivant : pinces de remplacement à 18 mois, premières mitoyennes à 2 ans, secondes mitoyennes, de 3 à 4 ans, et enfin coins à 5 ans.

Dans les races précoces, la fin de la



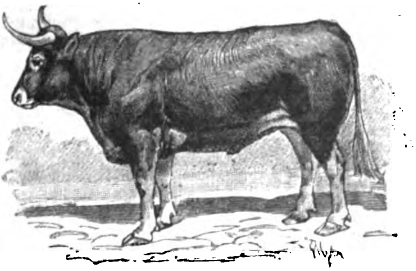
Bœuf de 3 ans.

dentition peut se produire plusieurs mois, ou même deux années plus tôt; il importe donc, quand on veut reconnaître l'âge d'un bœuf avec exactitude, de connaître la race à laquelle il appartient, et les époques de remplacement relatives à cette race. A partir de 5 ans, l'âge se reconnaît, comme dans le cheval,



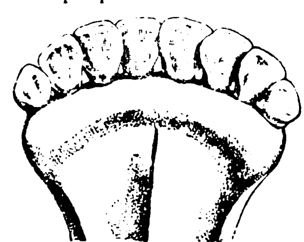
Bœuf de 4 ans.

par l'usure. A 6 ans, l'arcade des incisives est continue, toutes les dents ayant pris la même longueur; les pinces sont *rasées* et les premières mitoyennes commencent à s'user; à 7 ans, les premières



Bœuf limousin.

mitoyennes sont rasées; à 8 ans, les secondes, et à 9 ans, les coins. Nous n'irons pas plus loin. Chez les vieux



Bœuf de 5 ans.

bœufs, âgés de plus de 9 ans, les dents s'écartent les unes des autres et ne se touchent plus.

On peut aussi, jusqu'à un certain

point, se rendre compte de l'âge par l'examen des cornes. Un bœuf de 3 ans présente, à la base de la corne, un anneau circulaire bien visible; un bœuf de 4 ans a deux anneaux, et ainsi de suite. Ces anneaux sont dus à la pousse de la corne; mais ils ne se distinguent pas toujours très bien les uns des autres, le travail au joug les fait souvent disparaître, et enfin ils cessent de se former à partir d'un certain âge. De plus, certains marchands savent très bien travailler les cornes, de manière à faire paraître la bête plus jeune qu'elle n'est.

Bœufs de travail. Les bœufs de travail sont donc toujours, ou devraient toujours être, des bœufs âgés de 18 mois à 5 ans, *au plus*. Ils doivent avoir une habitation saine, assez aérée, mais le renouvellement de l'air ne doit pas cependant y être trop actif, pour éviter autant que possible les grandes variations de température, et particulièrement le refroidissement pendant l'hiver. Non seulement la litière doit être changée assez souvent pour que le fumier ne s'attache pas en croûte épaisse sur les cuisses des bœufs, mais encore on donnera chaque jour aux animaux un coup d'étrille et un coup de brosse, pour entretenir partout la peau propre et intacte, comme on le fait pour les chevaux.

La nourriture doit être abondante, aussi abondante que possible, les bœufs croissant proportionnellement à ce qu'ils mangent. Plus un bœuf a d'appétit, plus il est avantageux pour l'exploitation.

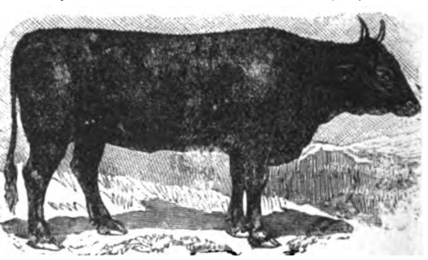
Les bœufs ne doivent jamais être soumis à un travail excessif, qui les ferait maigrir et diminuerait leur valeur. Au point de vue de l'avantage pécuniaire que l'on peut retirer de l'élevage des bœufs, il est de beaucoup préférable d'avoir beaucoup de bœufs, travaillant chacun quatre heures par jour, qu'un petit nombre de bœufs travaillant chacun huit à dix heures. On sait d'ailleurs, d'une manière générale, que plus une ferme nourrit de bétail, meilleures sont ses conditions générales.

En particulier, les bœufs les plus jeunes étant les moins forts et ceux qui croissent le plus, doivent effectuer les travaux les moins pénibles. Ils ne doivent être confiés qu'à des bouviers aimant les animaux et les traitant avec douceur.

Bœufs producteurs de viande. Les bœufs jeunes, de 4 à 5 ans, qui n'ont pas été fatigués par un travail excessif, sont ceux qui s'engraissent le plus aisément et qui donnent le plus de bénéfice au cultivateur. En outre on doit rechercher, pour l'engraissement, les animaux dont la peau, souple et couverte de poils fins, se plisse facilement, en se détachant des parties sous-jacentes, notamment sur la région des côtes.

La durée et le prix de l'engraissement, par suite le bénéfice qu'on en retire, dépendent dans de larges limites de l'alimentation que l'agriculteur peut fournir aux bêtes qui ne travaillent plus. Nous ne pouvons entrer dans ces détails.

Maladies des bœufs. Les bœufs sont sujets à un assez grand nombre de maladies que doit connaître l'agriculteur, pour donner les premiers soins en attendant l'arrivée du vétérinaire; il est important aussi que l'agriculteur sache reconnaître les plus importantes d'entre elles à leurs symptômes.



Bœuf de Salers (Auvergne).

Le bœuf en bonne santé respire de 15 à 18 fois par minute; le veau un peu plus souvent; et le vieux bœuf un peu moins souvent. Le pouls doit avoir de 45 à 50 pulsations par minute. Pour tâter le pouls à un bœuf on touche les *artères coccygiennes*, situées à la face inférieure de la base de la queue. On saisit en haut la queue avec les deux mains, les pouces en dessus, et on la palpe des deux premiers doigts en pressant légèrement les artères qui sont au-dessous, à droite et à gauche.

Tout bœuf qui a l'air triste, qui ne s'étire pas en se levant, qui n'a plus d'appétit, qui ne sort plus la langue de la bouche à l'heure du repas, qui a la respiration haletante et le pouls fréquent doit être considéré comme n'étant pas en parfaite santé, et il y a lieu de l'observer attentivement.

Coliques. Les coliques se reconnaissent à des mouvements désordonnés de l'animal, qui se couche précipitamment, se roule sur le sol, se relève, a le corps couvert de sueur. Dans ses mouvements brusques, le bœuf peut même se blesser grièvement, ou même se tuer par suite de rupture des intestins. Aussi convient-il de le faire marcher constamment, en

le stimulant au besoin par le fouet ou le bâton. En même temps on effectue sur tout le corps des frictions irritantes énergiques, avec des bouchons de paille rudes imprégnés de vinaigre très chaud, ou d'essence de térébenthine. Enfin on administre un breuvage excitant préparé avec une infusion de plantes aromatiques telles que la sauge, le romarin, l'hysope, la camomille, le thé, ou même simplement le vin ou le cidre chaud. Pour faire prendre ce breuvage il est *indispensable* de faire tendre vers le haut la tête de l'animal, et d'introduire le liquide à petites gorgées; si on opère autrement, le liquide tombe dans la *panse*, au lieu d'aller dans la *caillette* et dans l'*intestin*, et ne produit pas d'effet.

Les coliques ayant souvent une extrême gravité, il est indispensable de faire venir de suite le vétérinaire.

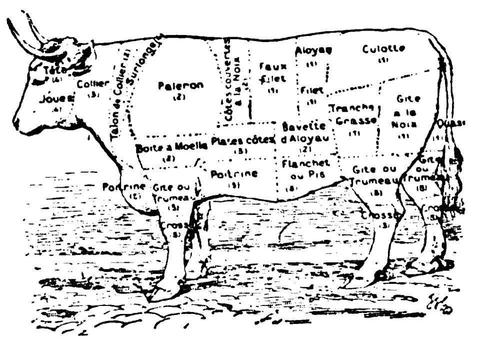
Arrêt de la rumination. Quand la rumination est suspendue, la fièvre apparaît, accompagnée de tristesse et de plaintes. On administre alors un litre d'une infusion préparée avec du vin et avec des plantes aromatiques indiquées ci-dessus; dans cette infusion chaude, on a mis 15 grammes de teinture d'aloès et 1 gramme d'ipécacuana en poudre. L'ingurgitation doit se faire comme il est dit plus haut. D'heure en heure on administre une nouvelle infusion préparée de la même manière, jusqu'à guérison. La rumination rétablie, il faut laisser l'animal au repos pendant un jour ou deux, et lui donner des repas plus légers. Si la rumination n'est pas revenue après 4 ou 5 doses, on doit appeler le vétérinaire.

Météorisation. Voy. ce mot.

Diarrhée. Au début, diminuer l'alimentation; donner du bon foin, salé. Si la diarrhée persiste, administrer à la dose de 4 à 6 litres par jour, des décoctions de *gentiane*, d'*écorce de saule*, d'*aunée*, des infusions de *petite centaurée*, de *camomille* ou d'*absinthe;* lavements avec les mêmes décoctions ou infusions.

Toux. En cas de toux, il est en général prudent d'appeler le vétérinaire.

Coup de chaleur. Le bœuf qui a travaillé trop fort, ou marché trop vite par un soleil très chaud, ou celui qui a séjourné, en temps d'orage, dans une étable dont la température est très élevée, peut avoir un *coup de chaleur*. Il s'arrête immobile, sur ses quatre membres tendus, la tête basse et allongée en avant, les yeux fixes, brillants, largement ouverts, les narines largement dilatées, la respiration haletante, les veines gonflées, le corps couvert de sueur. Si on n'agit *immédiatement*, l'animal ne tarde pas à succomber. Les mesures à prendre tout de suite sont les suivantes. Mettre la bête *à l'ombre*, mais en plein air; jeter largement de l'eau sur tout le corps pendant trois ou quatre minutes, puis sécher exactement la peau avec des éponges et des linges. Si la somnolence se prolonge, réveiller la sensibilité par de vigoureuses frictions d'essence de térébenthine, par des lavements de même nature, par des breuvages composés de vin chaud, d'infusion de sauge, d'hysope, de romarin, de camomille alcoolisée. Il y aurait bien d'autres soins à donner, mais ils sont de la compétence du vétérinaire, appelé en hâte.



La viande du bœuf. — Les numéros indiquent la qualité de la viande.

Fourbure. Le bœuf qui a beaucoup marché sur une route dure se met à boiter; ses pieds sont chauds, au moins l'un d'eux; il a la fièvre, pas d'appétit, il reste couché. Il convient de ne pas négliger cette maladie, qui peut entraîner la chute des onglons, ou tout au moins l'amaigrissement de la bête. Une saignée est nécessaire : elle doit être faite par le vétérinaire, si le cultivateur ne sait pas la pratiquer; en outre, il faut conduire le bœuf à la rivière, ou dans une mare, et le laisser ainsi les jambes dans l'eau en permanence pendant plusieurs heures. On appliquera ensuite sur les sabots congestionnés un cataplasme de suie de cheminée délayée dans le vinaigre.

Fièvre aphteuse, ou cocotte. Cette

maladie a pris, dans ces dernières années, une gravité exceptionnelle ; les cas de mort sont devenus fréquents. Elle est caractérisée par une éruption de cloches remplies de liquide sur diverses parties du corps, mais surtout dans la bouche et aux pieds. Cette éruption est précédée de fièvre, de tristesse, d'inappétence, de frissons, de tremblements. Le mufle est sec, la bouche chaude et sèche, puis remplie d'une salive abondante et filante. La fièvre disparaît au bout de 48 heures, quand l'éruption est terminée. Enfin, les cloches se crèvent et se dessèchent.

La maladie étant contagieuse, il faut isoler les animaux qui en sont atteints; puis le vétérinaire doit être appelé pour indiquer le traitement à suivre.

Coryza gangreneux. Cette maladie est souvent mortelle; aussi doit-on appeler immédiatement le vétérinaire quand on en reconnaît les premiers symptômes. Il se produit d'abord de la fièvre, des frissons, des tremblements, de la tristesse, de l'inappétence, de la chaleur au mufle et à la bouche. Puis les paupières se tuméfient, les yeux deviennent larmoyants et d'un blanc laiteux; l'animal porte la tête basse, la membrane nasale devient violette et se gonfle, ce qui rend la respiration bruyante. Parfois il y a écoulement de sang par le nez. Des ulcérations apparaissent au pourtour et à l'entrée des cavités nasales. Si des remèdes prompts ne sont pas apportés au mal, la gangrène se déclare, et la mort par asphyxie.

Pissement de sang. Cette maladie est due à une altération du sang, résultant d'une alimentation défectueuse. Les urines sont rares, épaisses, colorées, mêlées de sang; l'animal a la fièvre, il maigrit de plus en plus, a bientôt une diarrhée fétide et sanguinolente, puis meurt si le traitement n'est pas bien conduit. Il faut donc, dès le début du pissement de sang, consulter le vétérinaire.

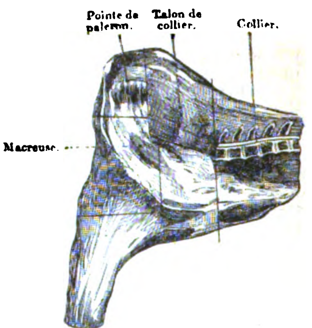
Péripneumonie contagieuse. Cette maladie, fort grave, essentiellement contagieuse, se manifeste par des troubles considérables dans les organes respiratoires. Elle exige donc l'intervention, aussi prompte que possible, du vétérinaire.

Voy. aussi VACHE, VEAU.

bœuf (**cuisine**). — La viande de bœuf est à la fois très digestive, très nutritive et d'un goût prononcé; c'est la première des viandes, surtout quand elle provient d'un animal âgé de 4 à 6 ans(*fig.*). Celle de vache n'est guère inférieure, si la bête est en bon état et assez jeune.

La chair crue d'un bon bœuf est fine, d'un rouge vif et légèrement marbrée, entrelardée et couverte d'une graisse blanche, quelquefois jaunâtre et très ferme.

On peut préparer la viande de bœuf de mille manières différentes. Voici quel-



Les divers morceaux du bœuf (devant).

ques recettes, choisies parmi les plus simples.

Bœuf bouilli. Le bœuf bouilli (voir *potages*), est peu nutritif, d'une digestion relativement difficile, et son goût est fade. On peut le relever en l'accompagnant d'une sauce piquante, d'une sauce aux tomates, d'une purée de légumes, etc. Les restes sont susceptibles d'être apprêtés de plusieurs manières. Par exemple, on les coupe en tranches minces, qu'on range sur une assiette, et sur lesquelles on ajoute sel, poivre, huile, vinaigre, fines herbes. On sert froid (*bouilli en salade*).

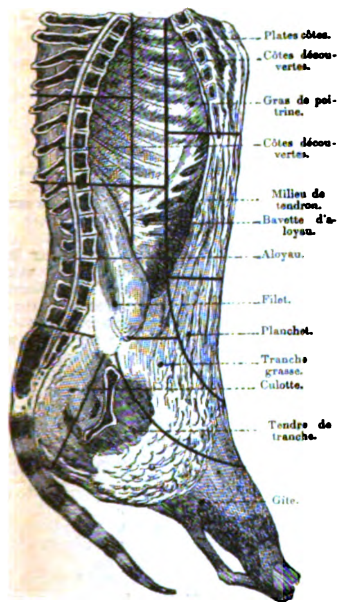
Ou bien, les morceaux, coupés et arrangés proprement dans un plat allant au feu, sont assaisonnés avec sel, poivre, persil, ciboule, oignon, échalote hachés fin, petits morceaux de beurre, un peu d'eau, chapelure de pain répandue sur le tout. On chauffe doucement, dessus et dessous, pendant moins d'une heure (le four convient très bien), et on sert dans le même plat, après avoir ajouté quelques champignons coupés en fines tranches (*bouilli au gratin*).

Ou encore : pelez et coupez une grande quantité d'oignons; faites-les cuire dans la poêle avec du beurre, puis ajoutez-y le bouilli coupé en petits morceaux. Salez, poivrez, laissez frire encore pendant quelques minutes, et servez (*bouilli en miroton*).

Bœuf rôti. Les meilleurs morceaux à faire rôtir sont l'*aloyau* et le *filet* (*fig.*). L'aloyau, moins tendre, a besoin d'être fortement battu avant d'être rôti; le filet gagne à être piqué de lardons. Quel que soit le morceau, il doit attendre en été 24 heures, et en hiver deux ou trois

jours avant d'être livré à la cuisson. La cuisson est suffisante quand la viande, piquée profondément avec une fine lardoire, laisse écouler un jus abondant et rougeâtre.

Bœuf grillé. Le bœuf grillé constitue ce qu'on nomme le bifteck. On peut faire les biftecks avec l'aloyau, la culotte, le



Les divers morceaux du bœuf (derrière).

gite à la noix; mais le filet est de beaucoup préférable. Les tranches, coupées assez épaisses, sont battues, huilées, salées, poivrées quelques heures à l'avance; puis on les met sur le gril avec un feu vif; la cuisson dure seulement quelques minutes. On sert sur un plat chaud, en plaçant sur chaque morceau un peu de beurre très frais, qu'on a salé, poivré et pétri avec du persil haché; ce beurre ne doit pas être fondu quand on sert.

Des pommes de terre frites accompagnent avantageusement le bifteck.

On peut remplacer le gril par la cuisson dans la poêle, avec un peu de beurre ou de graisse; mais le morceau est alors moins délicat et de moins facile digestion.

Bœuf à la mode. On prend un épais morceau de *tranche* ou de *culotte*; on bat, on larde abondamment, et on fait cuire doucement dans une cocotte bien fermée, avec du sel, du poivre, deux clous de girofle, quelques carottes, quelques oignons, quelques morceaux de lard, un pied de veau, un peu d'eau ou de bouillon gras, additionné de vin blanc ou d'eau-de-vie. La cuisson doit être très lente, et durer de 5 à 6 heures; on retourne le morceau à plusieurs reprises. Il est bon de ne mettre les carottes et les oignons

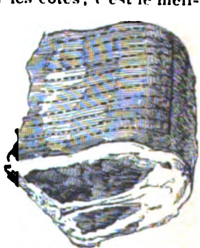


Rôti de bœuf, prêt à être mis à la broche.

qu'au bout de 3 heures. On sert chaud, avec les légumes; ou froid, avec le jus passé, qui est alors pris en gelée.

Voy. aussi GRAS-DOUBLE, LANGUE, CERVELLE, ROGNONS.

Divers morceaux de bœuf. Les figures des p. 113, 114, 115 indiquent le nom des divers morceaux du bœuf (*fig.*); les numéros indiquent la qualité de la viande. On voit que les morceaux de première qualité sont tous à l'arrière. Le *filet* a sa place tout le long de l'aloyau, mais en dedans de la bête, *sous* les côtes; c'est le meilleur morceau, bon surtout pour le rôti et le bifteck. L'*aloyau* (correspondant à la *longe* du veau) donne aussi de bons rôtis et de bons biftecks. Il en est de même du *faux-filet*. La *culotte* (correspondant au *quasi* de veau), donne de bon bœuf à la mode, d'excellent bouilli; on lui donne aussi le nom de *rumsteak*. Le *gîte à la noix* est très estimé pour le pot-au-feu et pour le bœuf à la mode. Parmi les morceaux de seconde qualité, les *côtes couvertes* fournissent une viande très bonne grillée (*entre-côtes*); les *plates-côtes*, la *poitrine*, le *paleron* donnent encore de bon bouilli.

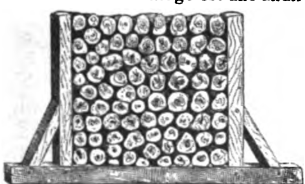


Comment on découpe un rôti de bœuf.

bois (**conservation du**). — Quand on enfonce en terre des piquets de bois, la partie enfoncée se détériore assez rapidement sous l'influence de l'humidité.

On assure une conservation de plus longue durée en faisant carboniser sur le feu toute la partie qui doit être enfoncée, et même la partie voisine, sur une longueur de 25 à 30 centimètres encore. La carbonisation doit être assez prononcée pour que le piquet soit recouvert d'une couche de charbon de 2 à 3 millimètres d'épaisseur; puis on passe quelques couches de goudron, soit sur la totalité du piquet, soit au moins sur la partie carbonisée. Si on ne veut pas goudronner la partie extérieure, il faut tout au moins la recouvrir d'une couche de peinture à l'huile.

bois de chauffage. — La provision de bois de chauffage est une affaire



Stère pour la mesure des bois de chauffage.

d'une certaine importance dans un grand nombre de maisons. Il est bon de la faire à la belle saison, au lieu d'attendre l'hiver.

Les meilleurs bois sont les bois durs, tels que l'*orme*, le *charme*, le *chêne*, le *hêtre*, le *frêne*. Les bois tendres brûlent beaucoup trop rapidement pour donner un chauffage agréable dans une cheminée ou un poêle.

Le bois doit être coupé depuis au moins six à huit mois, et être resté à l'air pour s'y dessécher convenablement. A partir de ce temps, il peut être rentré en cour, ou mis au bûcher, où il perd rapidement l'humidité superficielle qui lui avait été donnée par la pluie. Les bois coupés depuis un à deux ans sont les meilleurs; ceux qui sont trop longtemps restés dans une cave humide perdent peu à peu leur qualité; ils brûlent moins facilement.

Les bois poussés dans les terrains secs sont bien préférables à ceux venus dans les bas-fonds ou les terres marécageuses.

On vend le bois au volume ou au poids. Chaque pays a sa mesure de volume particulière, dont le nom varie peu d'une région à l'autre, mais dont la capacité varie beaucoup. La seule mesure légale est le *stère* ou mètre cube (*fig.*). Quand on achète le bois au stère, il est indispensable de constater, non seulement que le volume voulu est bien livré, mais que le bois se trouve rangé sans qu'il y ait de trop grands vides entre les différentes bûches.

Pour l'achat au poids, on s'assurera que le bois est convenablement sec, le bois humide étant naturellement beaucoup plus lourd.

Chacun se rendra compte aisément de l'avantage qu'il peut avoir à acheter le bois au stère ou au poids, en tenant compte des poids suivants, donnés au stère, pour des bois convenablement secs.

Chêne en écorce.	de 430 à 450 kilg.
Charme..........	400 à 420
Hêtre...........	410 à 430
Orme............	400 à 410

bois de Panama. — Voy. DÉGRAISSAGE.

boisseau. Voy. VOLUME.

boissons (législation). — La loi du 29 décembre 1900 règle les impôts à payer par les boissons fermentées.

Les *vins*, *cidres*, *poirés*, *hydromels* sont soumis à un droit *unique*, dit *droit de circulation*, de 1 fr. 50 par hectolitre pour les vins, et de 0 fr. 80 pour les cidres, poirés et hydromels. Les vendanges circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes, en quantité supérieure à 10 hectolitres, sont soumises au même droit (2 hect. de vin pour 3 de vendange).

Les *récoltants* ne sont pas soumis au *droit de circulation* quand ils transportent leurs vins, cidres, poirés de leur pressoir à leur cave, ou d'une cave à l'autre, dans le canton de récolte et les communes limitrophes de ce canton. Un *laissez-passer* de 10 centimes leur suffit.

Pour les *bières*, il n'y a pas de droit de circulation, mais un *droit de fabrication* de 25 centimes par *degré-hectolitre* (une bière renfermant 3 0/0 d'alcool paie 0 fr. 75 par hectolitre).

Pour les *spiritueux*, l'impôt porte le nom de *droit de consommation* et est fixé à 220 fr. par hectolitre d'alcool pur. En outre, les droits d'entrée dans les villes subsistent pour les spiritueux, tandis qu'ils sont supprimés pour les autres boissons. Sont exemptés des droits de consommation pour les spiritueux, les propriétaires qui, sous le nom de *bouilleurs de cru*, distillent les fruits *provenant de leur récolte*, et consomment eux-mêmes le résultat de la distillation.

Toute boisson alcoolique qui circule doit être accompagnée d'un *congé* qui indique que les droits ont été acquittés, ou d'un *acquit-à-caution* qui indique que, par suite du crédit accordé par l'Administration, ils seront acquittés plus tard.

En outre des droits de circulation ou de consommation, les débitants au détail, marchands en gros, brasseurs et distillateurs ont à payer un *droit de licence* qui s'ajoute à leur *patente*. Ce droit varie selon l'importance de la

localité, selon celle de la vente ou de la fabrication, de 20 à 500 fr. par an.

Les contraventions aux prescriptions de la loi sont punies d'amendes qui peuvent aller jusqu'à 10 000 francs, indépendamment du remboursement des droits fraudés et de la confiscation des boissons ou des appareils. Les personnes convaincues d'avoir facilité une fraude sont passibles des mêmes peines.

boissons rafraîchissantes. — Pour les boissons rafraîchissantes, voyez BAVAROISE, BIÈRE, LIMONADES, PUNCH, VIN CHAUD. Voici quelques autres recettes.

Limonade au vin. Coupez 8 citrons en tranches; arrosez-les avec deux bouteilles de bordeaux rouge; ajoutez 400 grammes de sucre, et remuez jusqu'à dissolution complète du sucre. Au moment de servir, ajoutez une bouteille d'eau de Seltz. On peut ajouter avec avantage un peu de sirop.

Bischoff au vin. On opère comme pour la limonade au vin, mais en remplaçant le bordeaux par du vin blanc (Chablis, vin du Rhin). Si l'on veut un bischoff plus faible, on ajoute davantage de sucre, et on augmente la quantité d'eau de Seltz.

Servir très frais, avec un peu de glace dans chaque verre, si l'on peut.

boiterie. — La *boiterie* est très fréquente chez les animaux domestiques et elle apparaît dans une multitude de circonstances différentes. Tantôt elle est due à un mal temporaire, et elle disparaît après la guérison du mal; tantôt elle est due à une maladie chronique, et elle est elle-même chronique.

Parmi les boiteries chroniques, il en est qui sont intermittentes. Leur intermittence est caractérisée de la manière suivante. Ou bien la boiterie n'est pas apparente quand l'animal commence à marcher et à travailler, et n'apparaît qu'après un exercice plus ou moins prolongé : on a une *boiterie à chaud*. Ou bien, au contraire, la boiterie est visible quand l'animal se met en mouvement, et disparaît à mesure que les membres s'échauffent : on a une *boiterie à froid*. Ces boiteries chroniques intermittentes sont classées parmi les vices rédhibitoires.

Bondonneau (*Drôme*). — Très petit village possédant une eau minérale froide, bicarbonatée calcique et sodique, gazeuse. Cette eau est employée en boisson et douches contre l'anémie, la chlorose, la dyspepsie, la diarrhée chronique.

Etablissement de bains bien installé, hôtel confortable à des prix modérés; pas de distractions, mais excursions agréables dans les environs. On se rend à Bondonneau par Montélimar (chemin de fer); de là par un omnibus (3 kilom.). Voy. EAUX MINÉRALES.

bons de poste. — Les *bons de poste* sont des billets à valeur fixe, délivrés dans tous les bureaux de poste, et remboursables également dans tous les bureaux de France, de Corse, d'Algérie et de Tunisie. Il existe 11 valeurs différentes de bons ; elles sont de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 fr. (droit de 5 cent. par bon); de 20 fr. (droit 10 cent.). Un avis de paiement peut être demandé (droit 10 cent.). Tout bon de poste présenté au paiement doit porter, dans les espaces réservés à cet effet, le nom et l'adresse de la personne entre les mains de laquelle le paiement doit avoir lieu. L'insertion d'un bon de poste qui ne porterait pas cette inscription, dans une lettre non recommandée, est punie d'une amende de 50 à 500 fr.

Les bons de poste doivent être présentés au paiement dans un délai de trois mois, à partir du jour de l'émission; passé ce délai, le paiement peut encore avoir lieu, mais moyennant une taxe supplémentaire.

Le paiement a lieu sur simple présentation du bon, sans que son possesseur ait à établir son identité par aucune pièce.

bornage. — Tout propriétaire peut obliger son voisin au bornage de leurs propriétés contiguës. Le bornage se fait à frais communs.

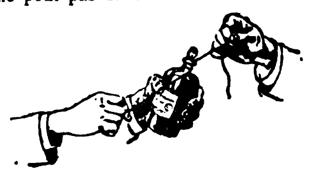
Le déplacement ou la suppression de bornes ou d'arbres servant de limites entre différents héritages est un délit passible de prison, d'amende et de dommages-intérêts.

bosse au front. — Voy. CONTUSION.

Botot (*eau de*) Voy. DENTIFRICES.

bouche. — Pour les soins à donner à la bouche, voy. DENTS.

bouchon à l'émeri. — Quand on ne peut pas déboucher un flacon muni



Comment on utilise la chaleur développée par le frottement d'une ficelle pour enlever un bouchon à l'émeri.

d'un *bouchon à l'émeri*, on opère de la manière suivante (*fig.*) :

On commence par essayer de retirer le bouchon en exerçant sur lui un effort

de *torsion* en même temps que de *traction*. On tape doucement tout autour du goulot, appuyé contre une table, à l'aide d'un manche de couteau, ou d'une clef; et on fait une nouvelle tentative. Si on n'arrive pas, on emploie une des méthodes ci-dessous.

1. Si le liquide contenu dans le flacon est un liquide sucré, visqueux, on peut penser que le bouchon est *collé* contre le goulot. Dans ce cas on retourne le flacon, on plonge le goulot dans un vase plein d'eau, et on attend au lendemain. Alors on enlève ordinairement le bouchon sans trop d'efforts. Il arrive même que le flacon se débouche de lui-même et que son contenu se répand dans le vase plein d'eau; pour éviter cet inconvénient, il est bon de ficeler le bouchon avant de retourner le flacon.



La boulangère.

Si le liquide contenu dans le flacon est résineux, ou gras, on immerge le flacon dans l'alcool au lieu de l'immerger dans l'eau.

2. Si le liquide intérieur n'est pas collant, l'adhérence du bouchon tient à ce qu'il est trop serré dans le goulot. On prend alors une allumette bien enflammée, et on chauffe *rapidement* tout le pourtour du goulot, sans chauffer le bouchon. Cette application de la chaleur doit être modérée, mais rapide. Dès qu'on a cessé de chauffer, on essaye de nouveau d'enlever le bouchon.

L'action de l'allumette risque de briser le flacon. Si donc le flacon est précieux, ou s'il renferme un liquide combustible (éther, alcool, eau de Cologne), il est préférable de chauffer par friction. On prend pour cela une ficelle un peu grosse, longue de 70 à 80 centimètres, on fait un tour sur le goulot, et l'on tire vivement la ficelle, tantôt par un bout, tantôt par l'autre, en mouvement de scie, de façon à frotter fort et rapidement. Au bout de 15 secondes de friction, on tente l'enlèvement du bouchon. Pour frictionner ainsi il faut deux personnes. L'une tient le flacon de la main droite, appuyé sur le rebord d'une table, dans une position oblique; de la main gauche, cette personne tire la corde, tandis que l'autre personne tire le second bout.

boudin. — Voy. PORC (*cuisine*).

bouillon blanc. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

bouillon gras. — Voy. POTAGES.

bouillons pour malades. — On ordonne souvent aux malades, aux convalescents, aux personnes qui se purgent, des bouillons spéciaux.

Le **bouillon de poulet**, bouillon très léger, se prépare en faisant bouillir un poulet, ou un morceau de poulet dans un poids d'eau six à sept fois plus grand que le sien; on ajoute un peu d'oignon, de navet et de sel. Le bouillon est terminé quand le poulet est bien cuit.

On prépare de la même manière le **bouillon de veau**.

Le bouillon aux herbes se prépare en jetant dans l'eau bouillante le huitième de son poids d'*oseille*, et le cinquantième de son poids de *cerfeuil;* on ajoute un peu de sel et un peu de beurre. Après quelques minutes d'ébullition la cuisson est terminée; on passe, car ce bouillon se prend clair, sans les herbes qui ont été employées à sa préparation.

boulangère. — Cette danse, fort animée, peut se danser seule, mais elle prend place, le plus souvent, comme cinquième figure du *quadrille* (*fig.*) ordinaire, ou comme quatrième figure du quadrille américain.

Les couples, se tenant par la main, se placent de manière à former un rond; après les huit premières mesures de la musique, ils marchent quatre pas en avant pour aller à la rencontre les uns des autres, et quatre pas en arrière pour regagner leur place de début. Chaque danseur enlaçant alors la dame qui se trouve à sa gauche, fait un tour avec elle et la laisse à sa droite. Le cercle se trouvant formé de nouveau, il est procédé de la même manière que précédemment, et cela jusqu'à la fin, c'est-à-dire aussi longtemps que l'on veut.

bouledogue. — Voy. CHIENS DE GARDE.

boules.—Les *jeux de boules* se jouent avec des boules de bois dur, de 10 à 12 centimètres de diamètre, souvent recouvertes de clous qui en augmentent le poids (*fig.*). On peut appliquer deux règles.

Règle des grosses boules. On joue dans une allée encaissée, bien unie, longue de 18 à 25 mètres. Une raie à l'entrée de l'allée marque le but; à l'autre extrémité est un petit fossé, le *noyau;* à un mètre devant le *noyau* est le *but*, marqué par un piquet enfoncé au ras du sol.

Les joueurs sont divisés en deux camps; chaque joueur a deux boules. Le premier lance sa boule le plus près possible du but; puis le second, appartenant à l'autre camp, lance la sienne en s'efforçant de s'approcher encore davantage. S'il y parvient, il cède la place à un joueur de l'autre camp; s'il n'y parvient pas, il cède la place à un autre joueur de son camp, et ainsi de suite.

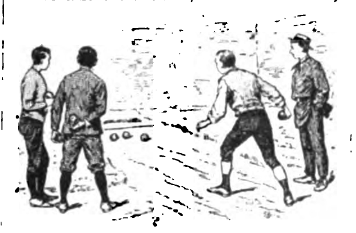
Quand toutes les boules ont été lancées, le camp qui a la boule la plus rapprochée du but compte autant de points qu'il a de boules plus rapprochées que la plus rapprochée des adversaires.

Le vainqueur est celui qui atteint le premier un nombre de points convenu.

Toute boule tombée dans le noyau, ou envoyée dans le noyau par le choc d'une autre boule, est *morte* et ne compte pas.

Tout lanceur a le droit, soit de rouler sa boule pour l'approcher du but, soit de frapper la boule d'un adversaire pour l'éloigner.

Règle du cochonnet. Dans ce cas on peut jouer n'importe où. Une petite boule supplémentaire, le *cochonnet*, est lancée par le premier joueur, et constitue le but par rapport auquel se fait le jeu. Mais ici le but est mobile, et le cochonnet,



Le jeu de boules.

frappé par la boule d'un joueur, peut être déplacé, ce qui change, d'un seul coup, les positions relatives de toutes les boules.

Boulogne-sur-Mer (*Pas-de-Calais*). — Ville de 46000 habitants, possédant de très beaux établissements de bains de mer, extrêmement fréquentés, surtout pendant les mois de juillet et d'août. La plage, dont le sable est très fin, est en pente douce; elle est très chaude quand le temps est beau. Des bassins de natation permettent de se baigner à toute heure du jour, même quand la mer est mauvaise.

Des parcs et des promenades agréables sur le bord de la mer, un grand casino offrent des distractions aux étrangers. La ville elle-même est agréable; le port est particulièrement intéressant.

De nombreux hôtels de tous ordres, des villas, des maisons meublées, des pensions bourgeoises permettent de s'installer selon ses goûts et ses ressources.

On se rend à Boulogne en chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Boulou (le) (*Pyrénées-Orientales*). — Petite ville de 1500 habitants; eaux minérales bicarbonatées sodiques, ferrugineuses, gazeuses, dont la température varie de 15 à 21°; employées principalement en boisson pour combattre le relâchement des tissus, certaines affections du foie, des reins et de la vessie, la dyspepsie, certains engorgements des viscères.

Elles attirent un assez grand nombre de malades qui trouvent aisément à s'installer; bon établissement thermal. Séjour peu agréable; climat chaud au milieu du jour, mais avec de grandes variations de température.

On se rend au Boulou par Perpignan (chemin de fer); de là par voiture pu-

blique (22 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Boulouris (*Var*). — La plage de bains de mer de Boulouris, à 4 kilomètres de Saint-Raphaël, est dans une situation admirable, entourée de la plus belle végétation. Elle est si bien abritée contre les vents froids qu'on y peut prendre des bains pendant toute l'année. Cette plage est surtout fréquentée, pendant l'hiver comme pendant l'été, par les personnes anémiques ou lymphatiques. Promenades fort belles. Hôtels, villas; installation assez coûteuse.

Boulouris est desservie par le chemin de fer; des voitures publiques font un service permanent entre cette station et Saint-Raphaël. Voy. BAINS DE MER.

Bourbon-Lancy (*Saône-et-Loire*). — Ville de 3500 habitants; eaux thermales, chlorurées sodiques, ferrugineuses (température de 28 à 56°); employées en boisson, bains, douches, principalement contre le rhumatisme et ses diverses manifestations.

Le climat est doux, sans grandes variations de température; la ville est agréable. Bel établissement thermal; plusieurs hôtels, maisons meublées dans des conditions assez peu coûteuses.

On se rend à Bourbon-Lancy par Gilly (chemin de fer); de là par voiture publique (15 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Bourbon-l'Archambault (*Allier*). — Ville de 3800 habitants; eaux thermales (température 60°), chlorurées sodiques, iodo-bromurées; et des eaux froides ferrugineuses bicarbonatées; employées en boisson, en bains, en douches. A Bourbon-l'Archambault on traite surtout le lymphatisme et la scrofule, dans toutes leurs manifestations, le rhumatisme, la paralysie, les névralgies.

Climat doux, sans grandes variations de température; séjour monotone; installation assez facile à l'hôtel ou dans les maisons meublées.

On se rend à Bourbon-l'Archambault par Souvigny (chemin de fer); de là par omnibus (14 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Bourbonne-les-Bains (*Haute-Marne*). — Ville de 4 000 habitants; eaux chlorurées sodiques (température 66°); employées en boisson, bains, douches, bains et fomentations de boue contre le lymphatisme, la scrofule, les suites de blessures, le rhumatisme. Bon établissement de bains; plusieurs hôtels, nombreuses maisons meublées. Climat assez bon, mais avec de brusques variations de température; promenades dans la ville, quelques belles excursions dans les environs.

On se rend à Bourbonne-les-Bains directement par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

Bourboule (la) (*Puy-de-Dôme*). — Village possédant des eaux chlorurées sodiques bicarbonatées, arsenicales, thermales ou froides (température de 19 à 60°), qui attirent actuellement un nombre très considérable de malades. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations contre la scrofule dans toutes ses manifestations, contre les névralgies, les rhumatismes, la paralysie, les fièvres intermittentes, etc.

Le nombre des baigneurs étant considérable, le petit village primitif s'est étendu; un grand nombre d'hôtels, de villas, de maisons meublées, reçoivent aujourd'hui les étrangers, dans les conditions les plus diverses de prix et de confortable. Bel établissement de bains, grand Casino. Le climat est assez beau, mais avec de grandes variations de température entre le milieu du jour et le soir; charmantes promenades, nombreuses et belles excursions; en somme, séjour fort agréable.

On se rend à la Bourboule par Laqueuille (chemin de fer); de là par voiture publique (14 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Bourg-d'Ault (*Somme*). — Petite ville de 1 600 habitants, possédant une plage de bains de mer qui commence à être assez fréquentée par les familles qui recherchent le calme et l'économie. Hôtels meublés, nombreuses maisons meublées à des prix modérés.

On se rend au Bourg-d'Ault en prenant le chemin de fer jusqu'au Tréport. Une correspondance de voitures publiques conduit à Bourg-d'Ault (9 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

bourrache. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

bourre. — Voy. CARTOUCHES.

bourse (finances). — Voy. VALEURS MOBILIÈRES.

bourses de commerce. — Les *bourses de commerce* sont des réunions de négociants, banquiers, agents de change et courtiers, créées pour faciliter la négociation des effets publics, des rentes sur l'Etat, des valeurs industrielles, et pour en constater le cours. Elles sont établies avec le concours du gouvernement, et entretenues à l'aide d'une contribution qui porte sur certaines classes de commerçants et est proportionnelle à la patente. Soixante-neuf villes en France ont actuellement des bourses de commerce.

bourses d'instruction. — Pour rendre accessible l'instruction à tous les degrés aux enfants et jeunes gens pauvres, l'Etat, les départements, les com-

munes leur accordent un grand nombre de *bourses* qui ouvrent aux plus méritants les portes de toutes les écoles et par suite de toutes les carrières.

Nous ne pouvons énumérer ici toutes les fondations de ce genre, ni les conditions exigées des candidats. En général,



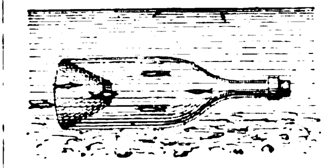
La pêche à la bouteille.

on tient compte, pour la distribution des bourses : 1° du mérite des jeunes gens qui les sollicitent; presque aucune bourse n'est accordée sans un examen préalable qui atteste que le jeune homme est capable de tirer un réel profit des facilités d'instruction qu'on veut mettre à sa disposition ; 2° des services que les parents ont rendus à l'Etat, au département, à la commune; il est juste, en particulier, que l'Etat reconnaisse les services de ses fonctionnaires en les aidant, dans une certaine mesure, à élever leurs enfants ; 3° de la fortune et des charges des parents, du nombre de leurs enfants.

Tantôt la bourse consiste dans la gratuité ou la demi-gratuité d'un internat (bourse des internats des écoles primaires supérieures ; bourses des lycées et collèges ; bourses des écoles dans lesquelles on entre par concours, telles que l'Ecole polytechnique, l'Ecole Saint-Cyr.....); tantôt elle consiste en une somme annuelle accordée à des jeunes gens, pour leur permettre de continuer leurs études supérieures sans avoir à compter avec les nécessités de l'existence. Ainsi l'Etat accorde, au concours, un certain nombre de subventions de 1 200 francs, dites bourses de licence, aux jeunes gens qui suivent les cours des facultés des lettres et des sciences en vue de se préparer aux examens de la licence. De même encore des subventions dont la valeur varie de 1 500 à 3,000 francs, dites *bourses de voyage*, sont accordées aux meilleurs élèves sortis des *écoles manuelles d'apprentissage*, aux anciens élèves de l'*Ecole centrale*, aux anciens élèves de l'*Ecole d'horlogerie de Cluses*, etc., pour leur permettre d'aller visiter les centres industriels les plus importants ; ces bourses sont toujours données au concours.

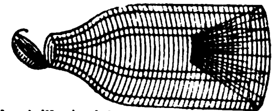
Dans le courant de cet ouvrage nous indiquons l'existence des *bourses* partout où il y a lieu de le faire.

bouteille (pêche). — La *pêche à la bouteille* permet de prendre en abondance quelques petits poissons, tels que les *vérons*, et, exceptionnellement, les *goujons*.



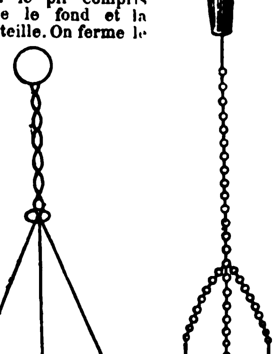
La bouteille à pêcher, en verre.

La *bouteille* est en verre blanc, de 3 à 4 litres de capacité, et souvent plus (*fig.*);



La bouteille à pêcher, en fil de fer galvanisé.

le fond est percé, pour permettre aux petits poissons d'entrer; mais ils ne ressortent pas aussi facilement, parce qu'il vont se loger surtout dans le pli compris entre le fond et la bouteille. On ferme le



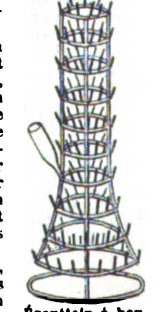
Triple crochet, pour sortir les bouchons des bouteilles.

Chaînette, pour rincer les bouteilles.

goulot avec un gros bouchon percé de plusieurs petites ouvertures permettant la sortie de l'air quand on met l'engin à l'eau.

Pour employer la bouteille, on y met une poignée de son, en guise d'appât, on attache une ficelle au goulot, et on lance doucement la bouteille à l'eau, sur fond de sable, ou sur fond herbeux. On vient lever au bout de deux ou trois heures.

La forme de *baril*, avec deux fonds percés chacun d'un trou, est bien préférable. Dans ce cas le goulot où l'on attache la ficelle est au milieu, comme la bonde d'un baril ordinaire.

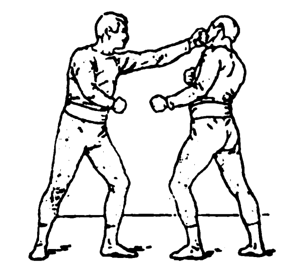


Égouttoir à bouteilles.

La pêche à la bouteille, qui amuse les enfants, permet au pêcheur de se procurer aisément les petits poissons dont il peut avoir besoin pour appâter ses *lignes de fond*, pour la pêche des gros poissons carnassiers (*fig.*).

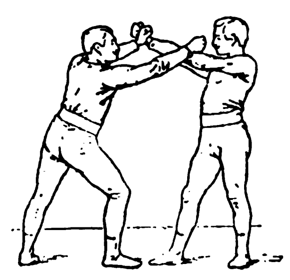
bouteilles. — L'entretien des bouteilles destinées à renfermer le vin (voy. VINS) demande quelques soins. — Les bouchons qui peuvent être tombés dans les bouteilles doivent être enlevés à l'aide de la pince à 3 branches figurée ci-contre (*fig.*). La lie est détachée à l'aide d'une chaîne mobile de 40 à 45 centimètres de long, qu'on remue vivement dans la bouteille (*fig.*). Puis on rince à deux reprises à l'eau claire et on met à égoutter (*fig.*). Pour plus de détails, voy. NETTOYAGE.

boxe. — Il n'est pas besoin d'insister sur l'utilité pratique que peut présenter



Usage des poings dans la boxe anglaise et la boxe française. — Coup porté à la figure par le bras gauche.

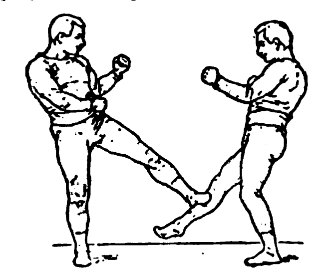
à l'occasion la connaissance de la boxe. Mais en dehors de cette question d'utilité pratique, les jeunes gens, à partir de 14 à 15 ans, ne sauraient se livrer à un exercice qui soit plus profitable à l'ac-



Usage des poings dans la boxe anglaise et la boxe française. — Coup du bras droit à la figure, paré par le bras gauche.

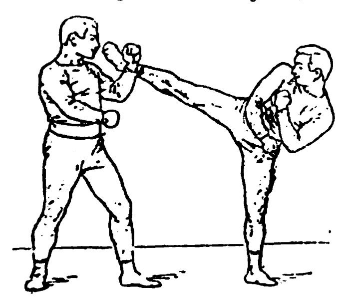
croissement des forces et de la souplesse.

D'ailleurs, avec de bonnes leçons, les progrès sont rapides et le débutant a la satisfaction d'arriver presque de suite à des résultats qui l'encouragent.



Usage des pieds dans la boxe française. — Coup de pied bas, paré par le pied gauche.

On distingue : la *boxe anglaise*, dans laquelle on fait uniquement usage des poings, et la *boxe française*, dans laquelle on emploie la jambe concurremment avec le bras (*fig.*).



Usage des pieds dans la boxe française. — Coup de pied de figure, paré par le bras gauche.

brai (**chasse**). — Cet engin de chasse est un piège à détente, destiné à prendre les oiseaux. Il est constitué essentiellement par deux branches voisines qui, se serrant l'une contre l'autre, à un moment déterminé, prennent par les pattes et retiennent vivant l'oiseau qui s'est posé sur l'une d'elles. Usage interdit.

braconnage. — Le *braconnage* est l'action de chasser sans permis, en temps prohibé, ou sur la propriété d'autrui, sans autorisation. Est aussi considéré comme braconnier celui qui se livre à la chasse pendant la nuit, ou en temps de neige, ou qui se sert d'engins prohibés.

Aucune loi particulière n'a été faite pour réprimer le braconnage. Mais les différentes *peines* applicables aux délits de chasse (voy. CHASSE) peuvent être doublées en cas de récidive dans l'année, ce qui permet de condamner les braconniers à de fortes amendes, et à un emprisonnement qui, dans certains cas, peut atteindre 6 mois.

braque. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

brasserie (**écoles de**). — Voy. Supplément.

brème (**pêche**). — La brème, quand elle a atteint une taille moyenne, est assez délicate. On la trouve, en assez grandes bandes, en eau profonde, dans les endroits où il n'y a pas de courant, sur fond vaseux ou marneux, dans le voisinage des joncs, des herbes, des égouts. Elle ne mord pas quand l'eau est très claire, car elle est méfiante.



La brème (long., 0m,40).

Pour pêcher la brème il faut une ligne très fine, avec hameçons numéro 10 à 12. Les appâts à employer sont le blé cuit en été ; le ver rouge et l'asticot au printemps et à l'automne. L'appât doit être à 1 ou 2 centimètres du fond.

Quand on amorce un emplacement convenable, on peut faire de très grandes pêches. L'amorce à employer est constituée par des grains de brasseur mêlés de pomme de terre, pétris en forme de boule, et régulièrement jetés tous les jours au même endroit, pendant dix ou quinze jours.

Il importe de ne pas faire *le moindre bruit* pendant la pêche, et de *ferrer* à la plus légère touche.

brevet d'état-major. — Voy. ÉTAT-MAJOR.

brevets de capacité de l'enseignement primaire. — Ces brevets constatent l'aptitude à remplir les fonctions d'instituteur ou d'institutrice public ou privé, mais ils ne donnent droit à aucune nomination dans l'enseignement public.

Il y a deux brevets.

Brevet élémentaire. L'examen a lieu deux fois par an (juillet et octobre). Les candidats doivent avoir au moins seize ans.

Épreuves écrites. Une dictée d'orthographe, une page d'écriture, un exercice de composition française, une question d'arithmétique théorique avec la solution d'un problème.

Épreuves pratiques. Épreuve de dessin, gymnastique (aspirants) ou travaux à l'aiguille (aspirantes).

Épreuves orales. Lecture expliquée, questions d'arithmétique, d'histoire nationale et d'instruction civique, de géographie de la France, solfège, notions élémentaires des sciences physiques et naturelles.

Les épreuves écrites ou orales ne doivent pas dépasser le niveau des programmes des cours supérieurs des écoles primaires.

Droit d'examen de 10 francs.

Brevet supérieur. L'examen a lieu deux fois par an (juillet et octobre). Les candidats doivent avoir au moins dix-huit ans et être pourvus du brevet élémentaire.

Épreuves écrites. Composition d'arithmétique (et géométrie pour les aspirants); composition de sciences physiques et naturelles; composition de littérature ou morale; composition de dessin; composition de langue vivante.

Épreuves orales. Morale et éducation, langue française, histoire de France et histoire générale, géographie, arithmétique, tenue des livres (et en outre, pour les aspirants, algèbre, géométrie, arpentage, nivellement), physique, chimie, histoire naturelle (et en outre, pour les aspirants, agriculture, horticulture), langues vivantes.

Les épreuves ne doivent pas dépasser le niveau des programmes des écoles normales d'instituteurs et d'institutrices.

brevets d'invention. — Titre délivré par le gouvernement à l'inventeur qui le demande, pour lui assurer, pendant un certain temps et sous certaines conditions, la propriété de son invention et le droit exclusif de l'exploiter. Toute invention ou découverte présentant le caractère de nouveauté, et susceptible d'une exploitation industrielle, peut être *brevetée* si elle n'est contraire ni à l'ordre public, ni aux bonnes mœurs.

Il est à remarquer d'ailleurs que le brevet n'implique aucune recommandation du gouvernement, aucune approbation de l'excellence de l'invention; l'Etat se contente de protéger contre les contrefacteurs ceux qui ont pris un brevet, comme l'indique la mention s. g. d. g. (sans garantie du gouvernement), qui accompagne tous les brevets.

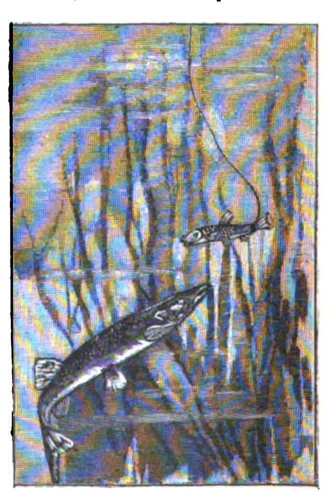
La durée des brevets n'est pas illimitée; ils sont soumis à une taxe payable par annuités de 100 francs pendant toute la durée du brevet, qui peut être de 5, 10 ou 15 ans.

Pour obtenir un brevet, il faut en faire la demande au ministre de l'agriculture ou du commerce, déposer cette demande à la préfecture de son département en y joignant : 1° une description en double expédition de l'invention, avec les dessins ou les échantillons nécessaires: 2° un bordereau des pièces déposées; 3° la somme de 100 francs, correspondant à la première annuité.

Quand un brevet a été accordé, et inséré au *Bulletin des Lois*, l'inventeur peut faire breveter tout changement, addition, perfectionnement à son invention primitive. Un autre que le premier inventeur peut faire breveter un perfectionnement; mais cet autre ne peut exploiter l'invention première, en y appliquant son perfectionnement, tant que dure le premier brevet.

Le breveté a le droit d'exploiter lui-même sa découverte ou de céder son droit à une autre personne.

Nous ne pouvons donner ici l'énumération de tous les cas qui peuvent déterminer l'annulation d'un brevet ou sa déchéance. Disons seulement que, tant qu'un brevet est valable, le breveté peut faire condamner comme *contrefaçon* toute atteinte portée à son droit; la contrefaçon est passible d'une amende de 100 à 2000 francs, sans compter les dommages-intérêts, et la confiscation des objets reconnus contrefaits. En cas de récidive, le contrefacteur peut être condamné à un emprisonnement allant de 1 à 6 mois.



La pêche du brochet au poisson vif.
Le brochet (longueur, 0m,60).

Brides (*Savoie*).—Village possédant une eau thermale (température 36°) sulfatée sodique et calcique, chlorurée sodique.

Cette eau est employée en boisson,

bains et douches, contre un grand nombre de maladies, et en particulier contre l'engorgement du foie et des canaux biliaires.

Grand établissement thermal, plusieurs hôtels, maisons meublées. Le climat est variable, avec de grands écarts de température entre le milieu du jour et la soirée; belles promenades, nombreuses et charmantes excursions dans les environs.

On se rend à Brides par Chamousset (chemin de fer); de là par voiture publique (33 kilomètres).

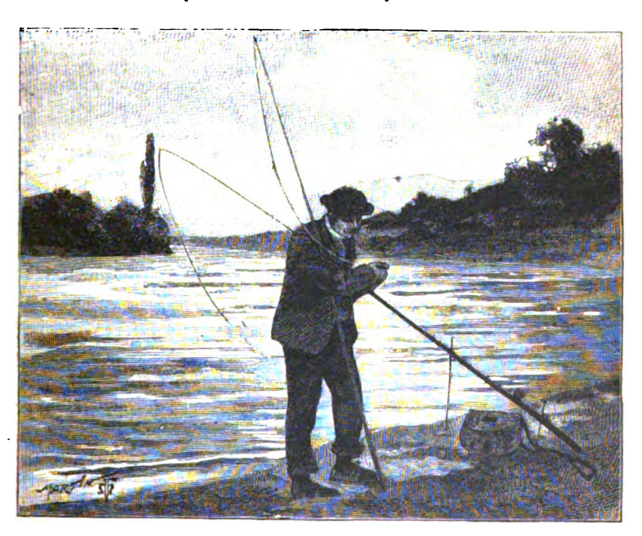
brochet (cuisine).— La chair en est ferme, blanche, de digestion facile; mais les œufs et la laitance déterminent des accidents. Les petits brochets sont plus estimés que les gros.

On fait cuire au *court-bouillon* (voy. POISSONS), sans écailler. On sert, froid ou chaud, avec une sauce à l'huile et au vinaigre.

Les petits brochets sont excellents frits (voy. POISSONS).

brochet (pêche).— On prend le brochet à la *ligne* et aussi avec diverses sortes de filets (*épervier*, *senne*, *trouble*, *tramail*, *verveux*, *nasse*). On le trouve dans les fleuves, les rivières, les étangs. Il n'approche de la rive que quand il fait trop chaud, en été, et qu'il vient dormir à fleur d'eau, au soleil, mais alors il ne mord pas à l'hameçon. Pour le prendre, il faut donc aller le chercher au large, le matin et le soir, au printemps et à l'automne; en été, il ne mord guère. On le trouve surtout dans les endroits tranquilles, près des remoux paresseux, des eaux amorties, autour des grandes touffes de roseaux et des herbes. Il s'embusque également sous les racines des bords profonds.

La pêche du brochet n'est d'ailleurs pas difficile, car ce poisson n'est ni défiant ni rusé, et il est extrêmement vorace. Mais il est très vigoureux, et possède des mâchoires armées de dents acérées : de là la nécessité de n'entreprendre sa capture à l'hameçon qu'à l'aide de lignes résistantes.



La ligne dormante, pour la pêche au brochet.

Une ligne à brochet doit être faite d'une canne solide et longue, d'un cordonnet très fort et d'un hameçon *double* ou *triple* (*fig.*); cet hameçon est empilé sur une corde métallique, dite corde de guitare, fixée à la ligne par une boucle; la flotte peut être grande. Si la ligne est à moulinet, elle n'en ira que mieux.

D'ailleurs le pêcheur sera toujours muni d'une épuisette pour retirer de l'eau les gros brochets, qui se défendent vigoureusement (voy. PÊCHE A LA LIGNE).

Il faut toujours amorcer avec un petit poisson vivant, dont la longueur ne doit

pas dépasser 10 à 12 centimètres, mais peut être moindre (*fig.*). Les poissons vivants que préfère le brochet sont, avant tout le *goujon*, puis, par ordre de mérite décroissant : la *petite carpe*, le *petit chevesne*, la *vandoise*, le *véron*, l'*ablette*.

On fixe le poisson vif à l'hameçon de plusieurs manières. Nous en avons indiqué une ailleurs, voy. PÊCHE A LA LIGNE (*accessoires de la*). On peut aussi enfoncer l'hameçon dans le dos; ou bien encore on introduit une des pointes de l'hameçon par l ouïe et on la fait sortir par la bouche, pour ramener l'empile le long du corps, où on la fixe en entourant d'un fil l'empile et le poisson près de la queue. L'important est que le petit poisson ne puisse se détacher, mais que cependant il soit libre de ses mouvements. L'empile doit être munie d'un plomb assez lourd pour que le petit poisson ne puisse remonter à la surface de l'eau.

Un pêcheur peut surveiller à la fois plusieurs lignes à brochet, posées en *lignes dormantes* (*fig.*), c'est-à-dire les cannes fixées au sol à l'aide d'une fourche et d'un crochet, comme l'indique la figure. Il faut avoir de la patience, car les brochets sont peu abondants et mordent rarement.

Quand le brochet mord, il ne faut pas se presser de ferrer, car ce poisson a une extrême facilité pour régurgiter l'amorce à la moindre piqûre de l'hameçon. On le laisse mordre fort longtemps, de façon que sa proie arrive jusque dans l'estomac.

Quand on a ferré, on le tire d'autorité, s'il n'est pas trop gros; autrement on se sert de l'épuisette. Après la capture complète, on doit généralement employer le *dégorgeoir* pour enlever le fer (voy. PÊCHE A LA LIGNE).

La ligne flottante n'est pas la seule avec laquelle on puisse prendre le brochet. On y arrive aussi avec les *lignes de fond*, pourvu qu'on les garnisse d'hameçons doubles ou triples, empilés sur fil métallique, et eschés au vif.

bronze doré. — Voy. NETTOYAGE.

brosses. — Il faut nettoyer les brosses à habit de temps en temps en les frottant vivement sur une feuille de gros papier buvard étendu sur une table.

Si, par suite d'un accident, une brosse est grasse, on la pose sur une assiette contenant de l'*ammoniaque* étendue de 8 fois son volume d'eau; les crins seuls doivent tremper, et pas le bois, à moins que lui aussi ne soit graissé. Au bout de quelques heures on lave à l'eau et on fait sécher.

Pour les brosses à tête, on doit les frotter vivement avec du son, au moins tous les deux mois, à sec. Quand elles deviennent très grasses, on les lave à l'ammoniaque, comme il vient d'être dit pour les brosses à habits, en lavant même le bois.

Les peignes seront soignés comme les brosses à tête; mais le lavage à l'ammoniaque doit se faire en quelques minutes.

brou de noix. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

brûlure. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladie des*).

brûlures. — Toute brûlure grave doit être soignée par le médecin. En cas de brûlure légère, tremper la main brûlée dans l'eau fraîche, souvent renouvelée, et l'y maintenir pendant le plus longtemps possible (une heure et plus), puis appliquer une compresse d'*eau vinaigrée*, ou d'*eau blanche*, qu'on changera de temps en temps.

Si la brûlure n'est pas à la main et qu'on ne puisse employer le bain d'eau fraîche, on y appliquera immédiatement des compresses d'*eau vinaigrée* ou d'*eau blanche*, en les changeant toutes les cinq minutes pendant aussi longtemps que possible de manière à ce qu'elles soient toujours fraîches.

Une brûlure *très légère*, pour laquelle on ne veut prendre aucun soin, sera soulagée si on la badigeonne avec un peu d'*encre ordinaire*, qui agit comme astringent.

Quand au contraire la brûlure est très douloureuse, qu'elle est compliquée d'ampoules, on remplace l'eau vinaigrée et l'eau blanche par des compresses de *liniment oléo-calcaire*, qu'on trouve chez tous les pharmaciens.

Dans tous les cas, il faut conserver et replacer avec le plus grand soin les portions d'épiderme soulevées ou en partie arrachées. On percera les ampoules avec une épingle, et on en fera sortir le liquide, mais sans enlever la peau. Voy. Supplément.

budget. — Le budget est l'état des dépenses et des recettes d'un gouvernement, d'un département, d'une commune ou d'une administration pour l'année qui va suivre.

Le *budget de l'État*, préparé par les ministres, est voté par la Chambre des députés et le Sénat. Le *budget départemental*, préparé par le préfet, est voté par le conseil général et approuvé par décret. Le *budget communal*, préparé par le maire, est voté par le conseil municipal et approuvé par arrêté du préfet ; lorsqu'il donne lieu à des impositions extraordinaires, il doit être approuvé par décret.

bulles de savon. — Pour obtenir de belles bulles de savon, il faut avoir une bonne *eau de savon*. On la prépare de la manière suivante :

On râpe finement du *savon de Marseille*, on le laisse sécher pendant quelques jours, puis on en prend un gramme

et demi, qu'on fait dissoudre dans 100 gr. d'eau. On laisse refroidir jusqu'au lendemain, et on ajoute 30 gr. de *sucre*.

bull-terrier. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

bureau central météorologique. — Installé à Paris, le bureau central météorologique a pour attributions : 1° l'organisation des observations météorologiques sur tous les points du territoire, la centralisation et la coordination de toutes ces observations, ainsi que de celles venues de l'étranger; 2° l'étude des mouvements de l'atmosphère, résultant de la discussion des observations centralisées, et, comme conséquence, la prévision du temps à brève échéance; 3° les avertissements météorologiques aux ports et à l'agriculture ; par ses soins les tempêtes sont annoncées télégraphiquement à tous nos ports 24 et quelquefois 48 h. à l'avance.

bureau de bienfaisance. — Dans la plupart des communes fonctionnent des *bureaux de bienfaisance* qui ont pour mission de secourir les indigents. Chaque bureau de bienfaisance est administré par une commission spéciale dont le *maire* est président ; cette commission peut s'adjoindre des *dames de charité* qui lui viennent en aide dans la distribution des secours.

Le bureau de bienfaisance d'une commune accorde des secours à tous les indigents qui habitent cette commune depuis une année au moins.

bureau de garantie. — Voy. ESSAYEUR.

bureau de placement. — Aucun *bureau de placement* pour domestiques, employés, etc., ne peut être ouvert sans l'autorisation du maire de la commune (du préfet de police à Paris). La permission peut être retirée au cas où le propriétaire du bureau a encouru certaines condamnations prévues par les règlements de ces bureaux. Les règlements fixent le tarif des droits que le bureau est autorisé à percevoir pour chaque placement.

bureau des longitudes. — Le *bureau des longitudes* est une société savante composée de 13 membres (astronomes, marins, géographes...) et de 10 membres correspondants. Les membres du bureau des longitudes sont nommés par le gouvernement et reçoivent un traitement. Le bureau est une sorte de conseil consultatif de la science astronomique ; il publie et tient à jour le livre de la *Connaissance des temps*, indispensable à tous les navigateurs ; chaque année, il fait paraître l'*Annuaire du bureau des longitudes*, précieux recueil de renseignements scientifiques de toutes sortes.

Bussang (*Vosges*). — Ville de 2500 habitants, possédant une eau minérale froide, ferrugineuse bicarbonatée, arsenicale, gazeuse. Cette eau est employée presque uniquement en boisson, pendant le repas ; aussi est-elle expédiée au loin plutôt que consommée sur place. On l'ordonne dans les cas de chlorose, d'anémie, de dyspepsie, d'atonie des organes digestifs.

Peu de malades viennent à Bussang boire les eaux à la source même. Bons hôtels, climat variable.

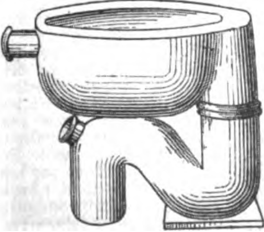
On se rend à Bussang par Saint-Maurice (chemin de fer); de là par voiture (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

C

cabaret. — Voy. DÉBIT DE BOISSON et IVRESSE.

cabillaud. — Voy. MORUE.

cabinets d'aisances. — Les *cabinets d'aisances* de nos maisons sont presque toujours fort mal installés, et répandent, malgré des soupapes, qui trop souvent ferment mal, une fort mauvaise odeur (*fig.*). Il convient d'en laver la cuvette chaque jour avec une dissolution désinfectante de *sulfate de cuivre* ou de *sulfate de fer* (50 grammes par litre d'eau). La dissolution doit être employée à la dose de plusieurs litres ; non seulement elle désinfecte la cuvette, mais, arrivant dans la fosse,



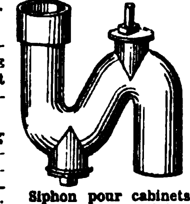
Cuvette à siphon, pour cabinets d'aisances. — Quand on a lavé la cuvette à grande eau, la partie coudée du siphon reste pleine de liquide et intercepte complètement la communication entre les fosses d'aisances et les cabinets : de là disparition de la mauvaise odeur. Ce système, très hygiénique, nécessite, naturellement, un lavage à grande eau chaque fois qu'on est allé aux cabinets d'aisances.

elle y absorbe l'acide sulfhydrique, cause principale de la mauvaise odeur.

cabos.—Voy. CHEVESNE.

cabotage.—Voy. CAPITAINE AU LONG COURS et MAITRE AU CABOTAGE.

Cabourg (*Calvados*). —Village de 800 habitants, à l'embouchure de la Dives; splendide plage de sable fin, mais avec des abords très dénudés. On y peut jouir à la fois des plaisirs mondains, grâce à une société nombreuse et à un beau casino, et des plaisirs champêtres (pêche, belles promenades).



Siphon pour cabinets d'aisances ou pour évier. — Ce siphon peut être placé tout aussi bien à la sortie d'un évier qu'à la sortie de la cuvette des cabinets d'aisances. L'eau qui reste dans le siphon intercepte la communication entre la cuisine et le tuyau d'écoulement des eaux ménagères, tuyau qui dégage, sans cela, une mauvaise odeur.

On trouve à se loger à Cabourg sans trop grand frais, et les approvisionnements sont faciles (chemin de fer). Voy. BAINS DE MER.

cacao. — Voy. CHOCOLAT.

cache-cache (jeu). —Tous les enfants connaissent ce jeu. Un des enfants, le *cligne-musette*, désigné par le sort, se met dans un coin, de façon qu'il ne puisse pas voir ce qui se passe au loin. Pendant ce temps, les autres enfants, en nombre quelconque, se cachent dans la maison, dans le jardin. Au cri de : *C'est fait*, poussé par l'un d'eux, le *cligne-musette* sort de son coin et se met à la recherche de ses camarades. Ceux-ci sortent de leurs cachettes quand ils jugent le moment favorable, et se rendent en courant au but. Si le *cligne-musette* parvient à toucher l'un des joueurs avant qu'il ne soit arrivé au but, le coup est fini, et le joueur touché devient *cligne-musette* pour le coup suivant.

cache-tampon (jeu). — C'est un jeu d'enfants. Un des joueurs est mis dans un coin, de façon à ce qu'il ne puisse voir ce qui se passe. Pendant ce temps, un des autres enfants cache le *tampon*, c'est-à-dire un petit objet désigné à l'avance. Cela fait, le chercheur sort de son coin et se met à la recherche du tampon. Quand il s'approche de l'endroit où est caché le tampon, on lui dit : *tu brûles*; quand il s'en éloigne : *tu gèles*. S'il trouve, le coup est terminé, et un autre enfant devient le chercheur.

cachexie aqueuse. — Voy. MOUTON.

cadastre. — Le *cadastre* est l'opération qui consiste à dresser le plan de toute la France, divisée par départements et par communes, et à mesurer la contenance de toutes les parcelles de propriétés composant le territoire. Le plan cadastral sert de base à la répartition de l'impôt foncier entre tous les propriétaires. Dans chaque commune, une commission détermine le revenu net de chacune des parcelles, revenu d'après lequel est réglé l'impôt.

Dans chaque commune est déposée une matrice cadastrale, c'est-à-dire un plan et une table de la contenance et du revenu des parcelles imposables, avec le chiffre de ce que chacune de ces parcelles doit de contributions à l'Etat.

L'estimation cadastrale du revenu des terres peut être renouvelée tous les trente ans, sur la demande du conseil municipal, avec la permission du conseil général.

Quant à l'évaluation du revenu des propriétés bâties, elle peut être renouvelée tous les dix ans, avec l'autorisation du préfet.

Cadéac (*Hautes-Pyrénées*). — Village de 500 habitants; eau froide, sulfurée sodique, employée en boisson, bains et douches contre les maladies de la peau, certaines laryngites, le catarrhe.

Ces eaux sont peu fréquentées: les étrangers trouvent à se loger à l'établissement thermal même.

On se rend à Cadéac par Lannemezan (chemin de fer); de là par voiture publique (28 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

cadres dorés. — Voy. NETTOYAGE.

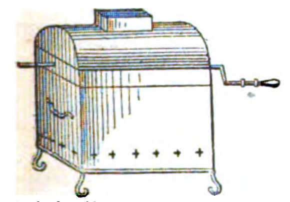
café. — L'infusion de café, prise avec modération, après le repas, est un excellent digestif, un stimulant salutaire de toutes les fonctions, même des fonctions intellectuelles; c'est, en outre, un véritable aliment. Mais c'est en même temps un excitant, qui doit être interdit aux enfants, aux personnes trop nerveuses et à beaucoup de valétudinaires.

On trouve dans le commerce un grand nombre de sortes de café (*Moka*, *Martinique*, *Bourbon*, *Java*), de qualités très différentes; les cafés avariés ou falsifiés ne sont pas rares. La falsification la plus ordinaire consiste à ajouter au café de la racine de chicorée, grillée et réduite en poudre. Beaucoup de personnes ajoutent elles-mêmes la chicorée à leur poudre de café pour obtenir une boisson plus colorée; mais cet accroissement de coloration n'est obtenu qu'aux dépens de la qualité; les meilleures infusions de café ne sont pas les plus colorées.

Pour se mettre à l'abri des falsifications et des altérations, le mieux est d'acheter le café en grains, et non torréfié, car la torréfaction masque très bien diverses altérations. On devra surtout éviter d'acheter du café en poudre, quelque alléchantes que soient les promesses des prospectus: on est presque certain, dans ce cas, de payer plus cher un produit de qualité inférieure.

Avez-vous, malgré tout, acheté du café en poudre, soumettez-le à l'essai suivant : prenez un verre d'eau; à la surface du liquide jetez une pincée de poudre; cette poudre doit surnager d'abord, ne descendre au fond que peu à peu, à mesure qu'elle se mouille; elle ne doit colorer l'eau que faiblement en jaune. Si une partie de la poudre va de suite au fond, si l'eau se colore fortement en brun, il y a falsification.

Torréfaction du café. L'opération est délicate; elle se fait dans un ustensile spécial, le *brûloir* (*fig.*), constitué par



Brûloir à café. — Un cylindre de tôle, pouvant être mis en rotation à l'aide d'une manivelle, renferme le café. Le feu entoure ce cylindre et le porte à la température nécessaire.

un cylindre de tôle, dans lequel on met le café et qu'on fait tourner lentement (mais sans arrêt) sur lui-même, au-dessus d'un feu de charbon de bois.

Le café, bien trié, est mis dans le brûloir, qui doit être *à peine* à moitié plein; puis on tourne lentement sur le feu. Quand il commence à se produire de la fumée, accompagnée d'une forte odeur, on retire fréquemment le brûloir du feu, on le secoue vivement, et on regarde l'état des grains. Quand ils sont devenus bien roux, on retire du feu et on secoue encore le cylindre pendant cinq minutes, puis on verse le café sur un linge étendu, de façon qu'il se refroidisse le plus vite possible. On conserve dans des vases en fer-blanc (ou même en verre ou en porcelaine) bien bouchés.

Si on fait un mélange de plusieurs sortes, il est *indispensable* de torréfier séparément chaque sorte.

On doit éviter de pousser la torréfaction trop loin; un grain noir donnerait une infusion plus colorée, mais moins parfumée.

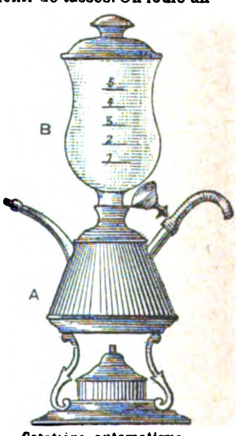
La pulvérisation, dans le moulin à café, doit se faire à mesure des besoins. La poudre obtenue ne doit pas être trop fine; elle donnerait une infusion trouble.

Préparation de l'infusion. L'infusion se prépare dans des *cafetières* de formes très variées (*fig.*); celles en porcelaine, en argent ou en métal anglais doivent être préférées à celles en fer-blanc.

Cafetière. — Elle est composée de deux vases superposés, séparés l'un de l'autre par une plaque percée de trous. Le vase supérieur reçoit la poudre de café; on y verse de l'eau bouillante, qui filtre à travers la poudre et tombe dans le vase inférieur, après s'être chargée des principes aromatiques du café.

On met sur le filtre autant de cuillerées à bouche de poudre qu'on veut obtenir de tasses. On foule un peu cette poudre avec le fouloir, et on verse l'eau, qui doit être bien bouillante. Il est bon de verser l'eau à petits coups, de manière qu'elle ne passe pas trop rapidement sur la poudre.

L'infusion doit être préparée *au moment même* de servir, car le café n'a tout son parfum que lorsqu'il est très chaud; et, d'autre part, le café réchauffé n'est pas bon.



Cafetière automatique. — On met de l'eau dans la cafetière A, et on place au-dessus la cloche B renfermant la poudre de café, légèrement mouillée. On chauffe avec la lampe à alcool; quand l'eau est en ébullition, elle monte dans la cloche par une sorte de siphon qui réunit cette cloche avec le réservoir inférieur, et vient infuser le café. On retire la lampe, et le café, terminé, descend dans la cafetière.

On utilise souvent le marc de la veille; pour cela, on jette ce marc dans de l'eau bouillante, on laisse reposer, on décante, on porte de nouveau cette eau à l'ébullition et on la

verse sur le filtre, dans lequel on a mis de la poudre nouvelle en quantité un peu moindre. On fait ainsi une certaine économie, mais le café est moins bon.

Café au lait. Pour le café au lait, il faut préparer du café très fort ou, mieux, employer le café concentré qu'on trouve dans le commerce sous le nom d'essence de café.

Le café au lait, pris au repas du matin en quantité modérée, est un bon aliment.

caille (**chasse**). — D'un goût plus délicat encore que celui de la perdrix, la caille n'est qu'un oiseau de passage. Elle arrive chez nous au printemps, venant d'Afrique, et s'en retourne au commencement de l'automne; elle n'est d'ailleurs jamais abondante que dans nos départements du Midi. On la chasse surtout au chien d'arrêt. Ellepart d'assez près, et file en ligne droite; aussi est-elle facile à tirer. C'est dans les champs d'avoine, dans les luzernes, dans les trèfles, sur la lisière des taillis qu'il faut surtout la rechercher. Le terrain doit être battu avec soin, car la caille laisse souvent passer le chien près d'elle sans se lever; de plus, quand on trouve une caille dans un champ, on a de grandes chances d'en trouver quelques autres en continuant la recherche.


Caille (longueur, 0m,21).

Le plomb qui convient le mieux est le n° 9 et le n° 10.

Caille (**la**) (*Haute-Savoie*). —Village près duquel on trouve des eaux thermales (température, 30°) sulfurées calciques, efficaces contre les maladies de la peau.

Un bel établissement thermal renferme un hôtel où se logent les étrangers.

On va à la Caille par Genève (chemin de fer), puis, de là, par une voiture publique (28 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Caire (**École française du**).—Une mission permanente est instituée au Caire, sous le nom d'*École française du Caire;* elle a pour objet l'étude des antiquités égyptiennes, de l'histoire, de la philosophie et des antiquités orientales.

caisse d'assurances en cas d'accidents. — Cette caisse publique est gérée, sous la garantie de l'Etat, par la *Caisse des dépôts et consignations* *. Elle fait des opérations analogues à celles des *Compagnies d'assurances.*

Elle a pour objet le service des pensions viagères aux personnes assurées qui, dans l'exécution des travaux industriels ou agricoles, ont été victimes d'accidents entraînant une incapacité permanente de travail, et de donner des secours aux veuves et aux orphelins de ceux qui ont trouvé la mort dans ces accidents.

On s'assure pour une année, moyennant une somme de 8, 5 ou 3 francs. S'il survient à l'assuré un accident ayant occasionné une incapacité *absolue* de travail, la rente viagère à laquelle il a droit est calculée d'après l'âge de l'assuré et d'après la prime qu'il a versée (8, 5 ou 3 francs). Si l'accident n'a entraîné qu'une incapacité permanente du *travail de la profession*, mais qu'un autre genre de travail soit encore possible, la pension viagère est réduite de moitié.

Dans aucun cas le montant de la pension ne peut être inférieur à 150 francs.

En cas de décès de l'assuré, sa veuve reçoit, pendant deux années consécutives, un secours égal au montant de ce qu'aurait été la rente viagère. L'enfant ou les enfants mineurs reçoivent un secours égal à celui qui est attribué à la veuve. Si l'assuré est célibataire, ou veuf sans enfant, son père ou sa mère sexagénaire reçoit le secours auquel une veuve aurait droit. Voy. ASSURANCES.

caisse d'assurances en cas de décès. — Cette caisse publique est gérée, sous la garantie de l'Etat, par la *Caisse des dépôts et consignations* *. Elle fait des opérations absolument analogues à celles des *Compagnies d'assurances sur la vie.*

Toute personne qui fait un versement unique, ou une série de versements annuels, forme ainsi un capital payable à l'époque de son décès, soit à ses héritiers naturels, soit à une personne désignée. Comme cette caisse est une institution de prévoyance destinée uniquement à assurer le sort des classes pauvres, elle n'assure, sur une seule tête, aucune somme supérieure à 3 000 francs.

Pour pouvoir contracter une assurance, il faut être âgé de plus de 16 et de moins de 60 ans. Le contrat est nul, et les sommes versées sont simplement restituées, avec les intérêts simples calculés à 4 p. cent. si le décès arrive moins de deux ans après le payement de la deuxième prime, ou si ce décès résulte d'un suicide, d'un duel ou d'une condamnation judiciaire.

Si l'assuré cesse à une certaine époque de payer ses primes annuelles, l'assurance subsiste, mais le capital à payer

au décès est réduit d'après des règles déterminées. Les primes à payer, pour chaque âge, sont un peu inférieures à celles que demandent les compagnies d'assurances sur la vie. Voy. ASSURANCES.

Les *Sociétés de secours mutuels* approuvées sont admises à contracter des assurances collectives sur une liste indiquant le nom et l'âge de tous les membres qui les composent, pour assurer au décès de chacun d'eux une somme fixe, qui ne peut dépasser 1 000 francs. Voy. aussi ASSURANCES.

caisse des dépôts et consignations. — Cette caisse, établie à Paris, reçoit, sous la garantie de l'Etat, les consignations et dépôts qui lui sont confiés volontairement ou par suite d'une obligation judiciaire ou autre; elle administre en même temps les fonds appartenant à divers services publics. Elle paye les intérêts à 3 p. cent des sommes qui lui sont confiées. C'est la Caisse des dépôts et consignations qui reçoit et administre les fonds provenant des *caisses d'épargne**, de la *Caisse nationale des retraites pour la vieillesse**, des *Caisses d'assurances en cas de décès ou d'accidents**.

Personnel. La Caisse des dépôts et consignations dépend du ministère des finances; les conditions d'admission des employés et les épreuves des concours sont les mêmes que pour l'admission au ministère des finances. On débute comme *stagiaire* à 1 200 fr. de traitement, ou comme *commis* (1 900 fr.), ou comme *expéditionnaire* (1 900 fr.); les traitements supérieurs sont de 15 000 fr. (caissier général et sous-directeur) et de 25 000 fr. (directeur général).

caisse nationale des retraites pour la vieillesse. — Cette caisse est gérée, sous la garantie de l'Etat, par la Caisse des dépôts et consignations. Elle a pour objet de constituer, à l'âge de 50 ans ou à un âge plus avancé, au choix du déposant, des pensions viagères dont le maximum ne peut dépasser 1 200 fr.

Les versements à effectuer pour obtenir une pension viagère sont entièrement facultatifs, c'est-à-dire qu'ils peuvent avoir une valeur variable et être opérés à des époques indéterminées. Tout versement crée des droits à une rente calculée d'après sa valeur, indépendamment de tout versement antérieur ou postérieur. Le minimum des versements est de 1 fr. le maximum de 1 000 fr. pour une année; ce versement peut être effectué par le titulaire de la pension ou, en son nom, par toute autre personne. Les versements peuvent être faits au nom de toute personne âgée de plus de 3 ans.

Les tarifs qui indiquent le montant des dépôts à effectuer pour avoir droit à une rente déterminée sont vendus 10 centimes au public. Nous ne pouvons transcrire ici ces tarifs; nous en donnerons seulement quelques extraits (ils sont d'ailleurs sujets à variation).

1er *exemple.* — On veut, par un seul versement, s'assurer une rente viagère payable à partir d'un âge déterminé. Si le déposant a 3 ans et que le dépôt fait en son nom soit de 100 fr., il aura droit, à partir de l'âge de 60 ans, à une rente viagère de 203 fr. Si le déposant à 40 ans et qu'il fasse un dépôt de 400 fr., il aura droit, à l'âge de 60 ans, à une rente viagère de 30 fr.

A la mort du titulaire, le capital déposé est acquis à l'Etat.

2e *exemple.* — On veut, par un seul versement, s'assurer une rente viagère, payable à partir d'un âge déterminé, le capital versé devant être payé aux héritiers à la mort du déposant. Si le déposant a 3 ans et que la somme versée soit de 100 fr., la rente payée à partir de 60 ans sera de 150 fr. Si le déposant a 40 ans, la rente à 60 ans sera de 19 fr.

3e *exemple.* — On veut, en faisant un seul versement, jouir d'une rente viagère immédiate, à capital perdu. Si le déposant a 60 ans et qu'il verse 100 fr., il touche 9 fr. 87 de rente.

4e *exemple.* — On veut, en faisant un seul versement, jouir d'une rente viagère immédiate, à capital réservé. Il s'agit là d'un simple dépôt de fonds; l'intérêt en est payé par la caisse à raison de 3 p. cent (taux actuel).

5e *exemple.* — On veut, en versant chaque année une certaine somme, s'assurer une rente viagère, à capital perdu. Si le déposant a 3 ans et qu'il verse chaque année 10 fr. jusqu'à l'âge de 60 ans, il aura droit à partir de cet âge à une rente viagère de 271 fr. Si le versement de 10 fr. est fait à partir de l'âge de 40 ans, la rente à 60 ans sera de 21 fr.

Les personnes désireuses de se constituer une rente viagère par la Caisse nationale des retraites feront bien de ne pas se fier aux chiffres ci-dessus, qui sont sujets à variation, et de se procurer les tarifs officiels.

caisses d'épargne. — Les *caisses d'épargne* organisées dans un grand nombre de localités, par l'initiative des conseils municipaux, permettent aux personnes peu fortunées d'effectuer, par très petites sommes, le placement de leurs économies.

Toute personne qui veut confier son argent à une caisse d'épargne demande à cette caisse un *livret* sur lequel sera établi le compte de ses versements, des intérêts produits par les sommes dépo-

sées, et celui des retraits. Les versements sont reçus depuis une somme minimum de 1 franc jusqu'à une somme maximum de 300 francs. La totalité du dépôt ne peut dépasser 2000 francs, sauf pour les marins et les sociétés de secours mutuels.

Une somme versée à la caisse d'épargne commence à produire intérêt (de 3 à 4 p. 100) huit jours après le dépôt. Chaque année les intérêts sont capitalisés. Tout déposant peut, dans un délai de huit jours, retirer de la caisse d'épargne telle somme qu'il juge convenable, jusqu'à concurrence de la totalité de son dépôt. Il peut aussi demander le transfert de la totalité de ce dépôt d'une caisse d'épargne à une autre.

Les directeurs d'école sont autorisés à servir d'intermédiaires entre une caisse d'épargne et leurs élèves. Une fois par semaine les enfants apportent à leur maître l'argent qu'ils veulent placer, ne fût-ce que 5 centimes; ces sommes sont placées par le maître, au nom de chaque élève, qui est ainsi possesseur d'un livret de caisse d'épargne. Cette organisation a reçu le nom de *caisse d'épargne scolaire*.

Malheureusement, les caisses d'épargne communales sont relativement peu nombreuses; leur nombre, succursales comprises, est inférieur à 1500, et, par suite, elles ne se trouvent pas suffisamment à la portée de tout le monde. C'est pour obvier à cet inconvénient que l'État a organisé, en 1881, la *Caisse nationale d'épargne*, connue aussi sous le nom de *Caisse d'épargne postale*. Les fonds qui y sont déposés sont sous la garantie de l'État. Nous dirons quelques mots du fonctionnement de cette caisse.

Caisse nationale d'épargne. Toute personne qui veut faire un dépôt à la Caisse nationale d'épargne n'a qu'à demander un livret dans un bureau de poste quelconque : ce livret lui est délivré *gratuitement*. Les mineurs, les femmes mariées, peuvent effectuer des dépôts sans le consentement de leurs tuteurs ou de leurs maris.

Le titulaire d'un livret peut effectuer des versements ou opérer des retraits indistinctement dans tous les bureaux de poste. L'intérêt payé est de 2 fr. 50 p. cent. Au 31 décembre de chaque année, l'intérêt acquis s'ajoute au capital et devient lui-même productif d'intérêts.

Aucun versement ne peut être inférieur à 1 franc, ni supérieur à 1500 fr. Le compte ouvert à chaque déposant ne peut dépasser 1500 fr., versés en une ou plusieurs fois.

Toute personne qui, sans être en mesure d'opérer le versement minimum de 1 fr., désire se créer des épargnes, peut acheter des timbres-poste ordinaires et les coller, jusqu'à concurrence d'un franc, sur des feuilles nommées *bulletins d'épargne*, délivrées gratuitement dans les bureaux de poste; ces bulletins d'épargne, revêtus de timbres-poste, sont ensuite reçus dans les bureaux comme numéraire. Par l'emploi de bulletins d'épargne, les instituteurs peuvent organiser des *caisses d'épargne scolaires*, qui n'entraînent pour eux aucun déplacement ni aucuns frais. Les opérations des caisses d'épargne scolaires sont effectuées par l'entremise des facteurs lorsque ces caisses sont situées dans des communes dépourvues d'un établissement de poste.

Quand un déposant veut se faire rembourser une partie ou la totalité de son dépôt, une formule de demande sur une feuille spéciale est mise à sa disposition gratuitement dans tout bureau de poste; le remboursement est autorisé deux ou trois jours après. En cas d'urgence, la demande de remboursement peut être faite par voie télégraphique.

Tout déposant peut également demander le remboursement d'une somme à valoir sur son compte, à son profit ou au profit d'une autre personne, au moyen d'un *mandat-poste* dont il acquitte les frais d'envoi.

Tout déposant dont le crédit est suffisant pour acheter 10 fr. de rente (ou une rente plus forte) peut faire opérer cet achat, sans frais, par la Caisse nationale d'épargne. Voy. aussi POSTES, TÉLÉGRAPHES et TÉLÉPHONES (*administration*).

Calais (*Pas-de-Calais*). — Ville de 60000 habitants, présentant, pour les étrangers, toutes les ressources d'un grand port de mer. Les bains de mer sont cependant peu fréquentés, et ne méritent pas de l'être davantage. Voy. BAINS DE MER.

Caldaniccia (*Corse*). — Village situé à 10 kilomètres d'Ajaccio (voiture publique) et possédant une eau thermale (température 38°, sulfurée sodique), employée en boisson et en bains contre les rhumatismes, les névralgies, le lymphatisme, la scrofule, le catarrhe.

Il y a un établissement de bains, mais les étrangers évitent de s'installer à Caldaniccia à cause des fièvres paludéennes qui y règnent constamment; on vient chaque jour d'Ajaccio pour suivre le traitement. Voy. EAUX MINÉRALES.

calendrier agricole. — Nous indiquons ici, mois par mois, et très sommairement, les principaux travaux à entreprendre dans un jardin pendant les douze mois de l'année. Il va de soi que ces indications ne doivent pas être prises à la lettre, à cause des différences de climat énormes qu'on observe d'un point à l'autre de la France. Ces indica-

tions sont empruntées à la *Première année d'agriculture*, de MM. H. Raquet, Franc et Gassend.

Janvier. *Nord* et *nord-ouest :* s'il fait bon, plantation de *pois Michaux* en sol léger. Surveiller les *légumes* et les *fleurs* sous châssis et les couvrir en cas de gelée ; couvrir les *artichauts* par le froid et les découvrir par le beau temps. — *Centre et est :* à bonne exposition, plantation de *pois Michaux*. Surveiller les *légumes* et les *plants* sous châssis. — *Midi* et *sud-ouest :* par le beau temps, semis terreautés de *carotte courte*, de *radis rose* et de *romaine verte ;* ces semis sont couverts de paillassons pendant la nuit. Presser la plantation et la taille des arbres.

Février. *Nord et nord-ouest :* semer, sur plate-bande abritée, de la *laitue gotte*, lente à monter ; de la *laitue palatine* ou rouge ; de l'*oignon jaune* et du *poireau court;* de la *romaine verte* maraîchère et du *chou nantais ;* des *pois Michaux* et des *pois Prince-Albert ;* planter les bordures de *buis* et d'*œillet mignardise ;* tailler les *rosiers*. A la fin du mois, donner de la nourriture aux abeilles qui n'en auraient pas assez pour attendre le retour des fleurs. — *Centre* et *est :* semer sur place les *fèves de marais*, la *laitue palatine*, le *pois Michaux*, le *pois mange-tout* et les *pois d'Auvergne ;* planter, en les abritant, les pommes de terre Marjolin ; plantations d'arbres. — *Midi:* ajouter au semis du mois précédent des semis d'*épinards*, de *persil*, de *salsifis*, de *scorsonères*.

Mars. *Nord:* dans les jardins, à bonne exposition, on sème : *chou nantais* ou *Joanet*, *chou Milan hâtif*, *laitue palatine*, *romaine verte maraîchère*, *carotte courte hâtive*, *fève de marais* et *pommes de terre Marjolin*. Taille des arbres et fin de leur plantation. — *Centre* et *est :* ajouter aux variétés de légumes de la région du nord : la *laitue grosse brune paresseuse* et l'*oignon rouge foncé*. Dans les montagnes, l'abri est fort utile pour le chou de Milan et le chou nantais ; taille des arbres. — *Midi :* dans les jardins, semis de *radis rose* et de *radis blanc*, de *carotte* et de *chou de Milan* à pied court, et de *milan ordinaire ;* débutter les artichauts et en planter les *œilletons* pour en faire un nouveau plant ; soutirage des vins.

Avril. *Nord* et *nord-ouest :* semis de *chicorée sauvage améliorée*, *chou de Bruxelles* et *chou de Milan ; romaine blonde maraîchère*, *laitue grise* ou *grosse brune*, *betterave rouge*, *carotte*, *radis*, *asperge*, *pétunia*, *reine-marguerite ;* pratique de la greffe en couronne. — *Centre* et *est :* comme dans la région précédente. — *Midi :* continuation des semis du mois de mars, et de plus, de *rutabaga*, de *chou-navet*, de *pourpier doré*, de *poirée* ou *carde ;* faire les semis de *radis* tous les quinze jours.

Mai. *Nord* et *nord-ouest : semis de haricot de Bagnolet*, haricot *noir de Belgique*, *radis jaune d'été*, *navet blanc plat hâtif*, *pissenlit amélioré*, *cardon plein inerme*, *pois d'Auvergne*, *pois sucré*. Sarclages, binages et arrosages des légumes et des fleurs. — *Centre* et *est : céleri*, *chou de Vaugirard*, *concombre*, *courge*, *laitue brune paresseuse* et *romaine blonde* ; *sarclages*, *binages* et *arrosages* comme dans le nord. Au 15 mai, premier *soufrage* de la vigne. — *Midi* et *sud-ouest :* grand semis de *choux de Milan* ; continuation des semis du mois précédent ; plantation de *melons*, *tomates*, *aubergines*, *piments*, *poireaux*.

Juin. *Nord* et *nord-ouest :* c'est l'époque ordinaire des grands semis de *chicorée* et de *scarole*, *chou-fleur Lenormand ;* boutures de *géranium* en plein soleil ; *pincement* des arbres fruitiers. — *Centre* et *est :* les mêmes semis que dans le nord, en ajoutant les *choux-navets* et le *pissenlit amélioré* que, dans la région du nord, on sème dès le mois de mai ; comme dans le nord, boutures de *géranium* en plein soleil, et pincement des arbres fruitiers. — *Midi :* plantation importante de *haricots*, surtout pour manger en vert ; soins aux arbres fruitiers.

Juillet. *Nord :* semis de *chicorée frisée de Meaux*, *chicorée fine de Rouen*, *scarole verte*, *haricot noir de Belgique*, *navet rose du Palatinat* ; récolte des premiers fruits. — *Centre* et *est :* les mêmes soins que dans le nord, et, de plus, dans les montagnes, semis de *navet d'Auvergne* et de *navet des Vertus*. — *Midi :* continuation des semis de *chicorée*, qu'on poursuit jusqu'à la fin d'août.

Août. *Nord* et *ouest :* on peut considérer ce mois comme étant le commencement de l'année horticole, car les semis les plus importants ne donneront des produits que l'année suivante. On sème en place : *épinard de Hollande*, *mâche à feuilles rondes*, derniers *navets ronds* de *Croissy* et du *Palatinat ;* en pépinière : *chou cœur de bœuf*, *chou d'York*, *oignon blanc*, *romaine rouge d'hiver*, *laitue brune* et *laitue de la Passion*. — *Centre* et *est :* mêmes semis que dans le nord. — *Midi :* semis de *radis*, *cerfeuil*, *épinard*, *oignon blanc*, *chou d'York* et *cœur de bœuf ;* repiquage des *choux de Milan ;* récolte des raisins pour la table.

Septembre. *Nord :* continuation des semis de *chou d'York* et d'*oignon blanc*. — *Centre* et *est :* semis de *laitue brune*, *laitue de la Passion*, *oignon*, *chou d'York*, *seigle*, *orge*. — *Midi :* époque ordinaire

des semis que nous avons indiqués en août pour la région du nord; vendange dans un grand nombre de régions.

Octobre. *Nord* et *nord-ouest :* aucun semis, si ce n'est la *laitue golte* sur terreau et sous cloche; arrachage de *carottes* et des *pommes de terre*, récolte des *pois* et des *pommes;* donner aux *abeilles* leur provision d'hiver. — *Centre* et *est :* aucun semis en pleine terre, récolte des *fruits*, des *poires* d'hiver surtout, *vendanges*. — *Midi :* aucun semis en pleine terre; application des fumiers pour la culture des *oignons* et des *ails*.

Novembre. *Nord:* pas de semis; on commence la plantation des arbres fruitiers, des meilleures variétés de poiriers surtout — *Centre* et *est :* pas de semis; on commence la plantation des arbres fruitiers; il ne faut pas les enterrer, et il est utile d'en couvrir le pied de fumier ou de marc de pomme. — *Midi :* plantation de *pois* et de *fèves* en sol léger; mise en terre des oignons à fleurs : *tulipe*, *jacinthe*, *crocus* ou *safran*.

Décembre. *Nord :* plantation des *pois Michaux* en sol léger et abrité; plantation et taille des arbres par le bon temps; bêcher et labourer par un temps sec. — *Centre* et *est :* aucun semis, l'hiver y étant souvent plus rude que dans le nord; comme dans le nord, plantation et taille des arbres par le bon temps; bêcher et labourer par un temps sec. — *Midi :* généralement aucun semis; plantation et taille des arbres fruitiers. Voy. aussi : JARDINAGE, ARBRES FRUITIERS, LÉGUMES, FLEURS.

calendrier des plantes d'agrément. — Voy. PLANTES D'AGRÉMENT.

calendrier gastronomique. — Chaque époque de l'année a ses ressources particulières au point de vue de l'alimentation. Nous indiquons ici ces principales ressources.

Janvier. C'est peut-être le meilleur mois pour les gourmets. La viande de boucherie a toute sa qualité, le gibier est abondant; on trouve principalement, comme poissons, esturgeon, thon frais, saumon, truite, turbot, merlan, morue fraîche, limande, éperlans, crevettes, huîtres; les légumes principaux sont les choux, salsifis, scorsonères, oseille, épinards... Les fruits conservés (raisins, poires, pommes) sont encore assez abondants. On commence à voir arriver les oranges et les mandarines.

Février. Excellente viande de boucherie, gibier plus rare, pâtés de foies gras, truffes, volailles grasses; les poissons et les légumes sont les mêmes qu'en janvier; les fruits conservés sont plus rares, les oranges plus abondantes et plus savoureuses.

Mars. La viande de boucherie est encore excellente; le gibier disparaît, les volailles sont plus rares, mais les poissons abondent (esturgeon, saumon, morue fraîche, barbue, turbot, sole, carrelet, limande, huîtres; brochet, carpe, truite, ombre, anguille, perche). Les légumes sont rares, ainsi que les fruits conservés.

Avril. C'est le mois où l'on trouve le moins de gibier, de volailles, de légumes et de fruits.

Mai. Pas de gibier, mais le poisson de mer est très abondant. Les légumes deviennent nombreux : asperges, pois, haricots verts, navets, raves, céleri, artichauts, etc. On voit apparaître les premières cerises.

Juin. La viande de boucherie devient moins bonne, mais les jeunes volailles commencent à pouvoir être mangées; l'abondance en légumes de toutes sortes est considérable. On a des cerises, des fraises, des framboises et quelques poires précoces.

Juillet. Le veau est de bonne qualité, les volailles jeunes abondent, ainsi que les poissons de mer et les légumes divers. C'est le mois des fruits : cerises, fraises, framboises, groseilles, abricots, premières pêches, premières prunes, premières figues, premières pommes.

Août. La viande de boucherie continue à être passable, les légumes sont moins bons; les fruits continuent à être les mêmes qu'en juillet, avec moins de fraises et de cerises, mais plus de pêches, de figues, de poires, de pommes.

Septembre. La viande de boucherie s'améliore, le gibier apparaît, le poisson est abondant, ainsi que les pêches, les figues, les prunes, les poires, les pommes.

Octobre. C'est un des mois où l'on a en plus grande abondance gibiers, volailles, viandes de boucherie de bonne qualité, poissons de mer et d'eau douce, huîtres, fruits de toutes sortes, et en particulier poires et raisins.

Novembre. Ce mois diffère peu du précédent; les légumes deviennent moins abondants, les fruits ne sont plus sur les arbres, mais les raisins, les poires, les pommes conservés se trouvent partout.

Décembre. Les légumes diminuent de quantité, ainsi que les fruits, mais toutes les viandes sont abondantes et d'excellente qualité.

calmants. — L'insomnie, l'excitation du système nerveux trouvent, dans un grand nombre de cas, un adoucissement dans l'absorption de la tisane de *fleurs de tilleul*, de la tisane de *feuilles d'oranger*, d'un verre d'eau sucrée additionnée d'une cuillerée d'*eau de fleurs d'oranger*, ou de quelques gouttes d'*éther*.

D'autres calmants sont employés contre la douleur. Tels sont les *cataplasmes* de farine de lin, appliqués sur les régions douloureuses ; ces cataplasmes sont plus calmants encore quand ils sont arrosés de quelques gouttes de laudanum. L'*huile de camomille*, l'*huile camphrée*, employées en frictions, calment également.

La décoction de *têtes de pavot* ou de *racine de guimauve* peut être employée comme calmant en lavement, en tisane, en fumigation.

Camaret (*Finistère*). — Village de 2000 habitants, voisin de Brest (chemin de fer, puis bateau et voiture). Plusieurs petites plages; installation facile et à bon marché pour les personnes qui n'exigent pas un trop grand confortable. Voy. BAINS DE MER.

Cambo (*Basses-Pyrénées*). — Ville de 2000 habitants. Eau thermale (23°) sulfurée calcique et sodique, et une eau froide (15°) ferrugineuse bicarbonatée.

Cette eau est employée en boisson, bains, douches contre les maladies de la peau, des intestins, le lymphatisme, la scrofule (source chaude), la chlorose, l'anémie (source froide).

On ne vient à Cambo qu'au printemps ou à l'automne; le climat y est alors fort agréable. Etablissement de bains, hôtels, maisons meublées à des prix peu élevés; belles promenades, nombreuses excursions.

On se rend à Cambo par Bayonne (chemin de fer), puis de là par une voiture publique (19 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

camomille. — L'*infusion* de *fleurs de camomille* constitue une tisane souvent employée comme tonique et stomachique. Voy. PLANTES MÉDICINALES.

Campagne (*Aude*). — Village de 500 habitants. Eau thermale (température, 30°) ferrugineuse bicarbonatée: est administrée en boisson, bains, douches contre la chlorose, l'anémie et leurs conséquences.

Un établissement thermal sert en même temps d'hôtel. Climat agréable, séjour monotone. On se rend à Campagne par Esperaza (chemin de fer), puis de là, par voiture publique (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

canard. — Le *canard sauvage* est assez abondant en France; nous en parlons dans un article spécial. Le canard domestique est un de nos oiseaux de basse-cour les moins exigeants et les plus rustiques. Voici quelques conseils relativement à son élevage :

Choix d'une race. Le *canard commun*, le *canard de Rouen*, le second beaucoup plus grand que le premier, sont particulièrement faciles à élever.

Le *canard de Barbarie*, plus gros encore, est plus délicat.

Le mieux est d'avoir des femelles de canard commun ou de canard de Rouen et quelques mâles de canard de Barbarie. On obtient, comme croisement, des mulets inféconds très beaux et d'un engraissement facile; ce sont eux qui fournissent les célèbres foies gras de canard du sud-ouest de la France.



Canard domestique (longueur, 0m,40).

Un mâle suffit à dix canes; on peut le conserver pendant trois ou quatre ans s'il est beau. Les jeunes mâles ne donnent pas d'aussi beaux produits.

Nourriture, logement. Le canard a besoin d'eau, beaucoup plus encore que l'oie ; il passe une grande partie de sa vie sur l'eau. Si donc on n'a pas d'eau, il vaut mieux renoncer aux canards. Les canards vont en bande, comme les oies; mais ils n'ont pas autant besoin d'aller au pâturage. Ils cherchent plutôt leur nourriture dans les marécages, dans les ruisseaux : vers, petits poissons, insectes, graines. Aussi font-ils de grands ravages dans les étangs et les rivières poissonneuses en détruisant le frai et les petits poissons. Dans les terres fraîchement labourées ils détruisent les vers blancs.

En dehors de ce qu'ils trouvent eux-mêmes, on leur donne, le matin et le soir, quelques menues graines, avec une pâtée de son et d'eau de vaisselle.

Les canards doivent être logés dans une étable, comme les *oies* *.

Engraissement. On amène les jeunes canards à être bien en chair, excellents pour la broche, sans rien changer à leur manière de vivre, mais en augmentant seulement d'une façon notable la quantité et la qualité des deux repas qu'on leur fournit le matin et le soir.

Nous ne parlerons pas de l'engraissement intensif, plus difficile, qui fait des canards, comme des oies, de véritables boules de graisse, renfermant à l'intérieur un foie énorme.

Ponte et œufs. La ponte commence en mars. A partir de cette époque, on doit *tâter* les canes chaque matin avant d'ouvrir l'étable, et conserver jusqu'au milieu du jour celles qui ont l'œuf. Autrement elles risqueraient d'aller déposer leurs œufs au loin, sur le bord de l'eau.

dans les roseaux, et ils seraient perdus. Chaque cane peut pondre de 60 à 80 œufs, un peu plus gros que ceux de poule, mais d'un goût moins délicat.

Les canes sont souvent mauvaises mères et mauvaises couveuses. Aussi fait-on souvent faire les couvées par des dindes ou par des poules. Ces couvées ne doivent pas être trop précoces, car les canetons craignent le froid. Si on veut faire plusieurs couvées, il est bon de les rapprocher autant que possible les unes des autres, parce que, plus tard, les canetons les plus gros tueraient les plus petits.

L'incubation dure à peu près trente jours.

Soins à donner aux canetons. Les jeunes canetons demandent de la surveillance. On les empêche d'aller à l'eau pendant quelques jours, surtout si le temps est froid; on se contente alors de leur donner de l'eau dans un plat creux. On ne les laisse pas non plus errer en liberté dans la basse-cour. Après huit jours on leur donne la liberté, pourvu qu'il ne pleuve pas. Les canetons jeunes, qui se baignent sans danger quand l'eau n'est pas trop froide, craignent, en effet, la pluie, qui les pénètre lentement et colle les plumes les unes contre les autres. De jeunes canetons mouillés et couverts de boue doivent être immédiatement lavés avec soin, puis mis à sécher devant un feu clair, sous une mue. Sans ces soins ils seraient exposés à succomber.

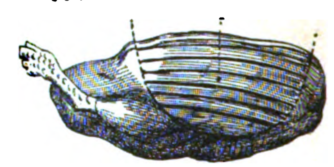
La première nourriture des canetons consiste en une pâtée faite de farine d'orge et de sarrasin pétrie avec du lait écrémé qui n'est pas encore caillé. Dans cette pâtée on mélange des orties et du cresson hachés. Un autre repas se compose de riz et de vermicelle cuits à l'eau. On leur donne aussi de la chicorée sauvage, du cerfeuil. Naturellement, ils sont très friands de toute espèce de vers; on en trouve facilement dans les fumiers de couche. A deux mois on les nourrit comme les adultes.

Maladies. Les canards sont en général exempts de toute maladie. Ils sont cependant atteints, exceptionnellement, des mêmes maladies que les oies; on leur donne alors les mêmes soins.

Produits des canards Les canards fournissent les mêmes produits que les *oies** : *chair*, *graisse*, *foie*, *plumes* et *duvet*. Le canard de Rouen, surtout, donne un duvet estimé; on l'enlève aux jeunes à l'automne, au moment de la mue. Quand les canards sont tués, on enlève d'urgence la plume et le duvet, avant refroidissement.

canard (**cuisine**). — Le canard est, comme l'oie, de digestion assez difficile; sa viande est fine lorsqu'il est jeune (6 à 8 mois) et gras.

Canard rôti. Le canard rôti peut être farci (*fig.*); le rôti se fait comme celui



Comment on découpe le canard rôti. — Les filets marqués par des lignes horizontales sont la partie la plus délicate : on les coupe en commençant par le bas. Les cuisses se coupent ensuite, comme celles du poulet.

de la dinde. La cuisson dure d'une heure à une heure et demie, devant un feu doux.

Canard en daube. Les vieux canards se préparent en daube, comme les vieux *poulets**.

Canard aux navets. Le canard est mis dans une casserole beurrée, sur un feu un peu vif; quand il a pris couleur, on l'enlève et on le remplace par des navets coupés en quartiers, auxquels on fait également prendre couleur. On remet alors le canard, et on ajoute du bouillon, du sel, du poivre, du persil, du cerfeuil, du thym, une gousse d'ail. On couvre et on laisse cuire à petit feu pendant deux, trois ou quatre heures, selon l'âge de la volaille.

Canard aux petits pois. Le canard, bien tourné, est mis dans la casserole avec un peu de beurre; quand il a pris couleur on le retire; on met dans la casserole un peu de farine, du bouillon, qu'on verse peu à peu, et on remet le canard. Quand il est à moitié cuit (au bout d'une ou deux heures, selon son âge), on ajoute les petits pois, avec du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, et on laisse bouillir à petit feu. On sert le canard sur les petits pois, après avoir pris soin de dégraisser la sauce.

Foie gras de canard. Les canards très gras ont de gros foies, comme les oies; on les prépare de la même manière. Voy. OIE.

Quartiers de canard conservés dans la graisse. Voy. OIE.

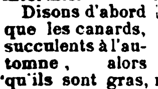
canard sauvage (**chasse**). — Les *canards sauvages* sont chez nous des oiseaux de passage (*fig.*). Ils nous viennent du Nord au commencement de novembre, et s'en retournent à la fin de l'hiver. Mais ils ne séjournent que si l'hiver est peu rigoureux; dans le cas contraire, ils vont plus loin vers le sud.

Dans le midi de l'Europe, en Grèce, en Italie, en Espagne, on prend en hiver

des quantités considérables de canards sauvages. Chez nous, où ils sont peu abondants, la chasse n'en est pas aussi facile. Aussi les procédés employés pour cette chasse sont-ils très nombreux. Nous indiquons seulement ceux qui ne sont pas interdits.



Canard sauvage (longueur, 0m,30).



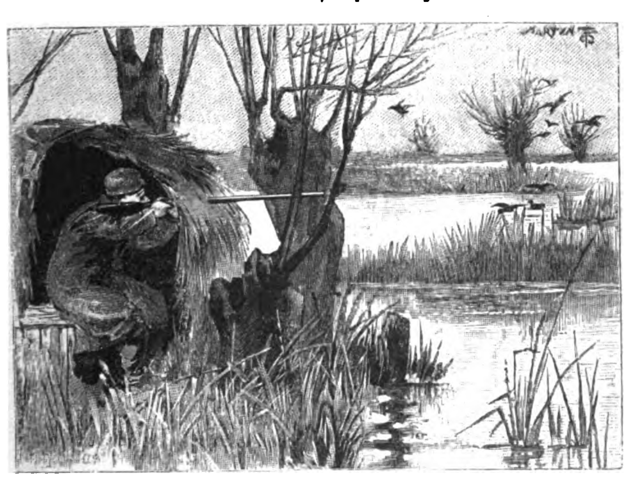
Disons d'abord que les canards, succulents à l'automne, alors qu'ils sont gras, maigrissent à mesure que s'avance la mauvaise saison. Au printemps, ils sont à peine mangeables.

Indépendamment de la chasse au fusil, à découvert, qui peut se faire sur tous les étangs, sur les rivières et sur les grèves, la difficulté d'approcher les canards, dont la méfiance est extrême, et qui sont servis par une vue, une ouïe et un odorat très fins, a fait recourir à différents procédés spéciaux.

Chasse à découvert et au fusil. Cette chasse est difficile. Il faut avoir un chien qui rapporte bien et qui aille bien à l'eau. L'épagneul noir anglais, l'épagneul français, et surtout le griffon, sont les meilleurs. On prend les plombs n° 4 pour le coup droit du fusil, et du double zéro pour le coup gauche, avec lequel on tire quand l'oiseau est déjà loin.

La chasse commence en octobre. A cette époque on trouve les canards dans les étangs, qu'il faut avoir soin de battre en bateau dans toutes les directions, et en faisant le moins de bruit possible. On les rencontre aussi dans les marais, dans les ruisseaux et les sources du voisinage. Dès que les premiers froids se font sentir, les canards habitent les rivières et les eaux courantes, et surtout le voisinage des sources tièdes.

Un procédé qui produit souvent de bons résultats consiste à faire parcourir l'étang par un homme monté dans une embarcation, qui rabat les canards sur le tireur placé sur le bord, à une extrémité. Dans ce genre de battue, il est important que le chasseur ait soin de se masquer le mieux possible et de se mettre à bon vent.



Chasse du canard sauvage à la hutte.

Chasse aux halbrans. On donne le nom de *halbrans* aux jeunes canetons de l'année ; on les chasse dès le mois d'août.

Pour chasser les halbrans, on emploie habituellement un bateau en bois léger monté par un rameur et pouvant aisément passer au milieu des plantes aquatiques. On commence dès le lever du soleil à battre le marais ou l'étang, sans s'éloigner des bords, pendant qu'un bon chien parcourt les endroits dont le bateau ne peut s'approcher.

Chasse à la hutte. La hutte est une petite cabane construite sur le bord d'un marécage, d'une rivière ou d'un étang, et dans laquelle le chasseur se dissimule et attend les canards à l'affût. On l'éta-

blit sur un sol aussi peu humide que possible, à peu près au niveau des eaux. Cette cabane peut être d'ailleurs construite de diverses manières. Habituellement on place dans l'eau, à une certaine distance de la hutte, deux ou trois *appelants*. Ce sont des canards sauvages élevés en domesticité, et destinés à attirer par leurs cris les bandes qui volent sur l'étang. Le fusil le plus en usage dans cette chasse est la *canardière* (*fig.*), dont le canon, long et de gros calibre, supporte une très forte charge et porte très loin. Ce genre d'affût est réglementé par arrêté préfectoral. Il se pratique dès le mois de novembre et peut durer jusqu'au mois de mars.

Chasse au nageret. On emploie souvent, pour approcher et surprendre des canards sauvages, de petits bateaux appelés, suivant les localités, *fourquettes*, *baquerets* et *nagerets*. Ces embarcations sont étroites et très légères, de manière à ne s'enfoncer que très légèrement. On place sur l'avant un fagot derrière lequel se cache le chasseur.

canaux. — Voy. EAUX (*législation*).

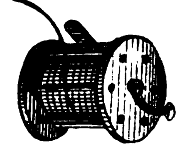
canne. — Voy. BATON.

canne à ligne. — La canne à ligne est constituée par une gaule, généralement longue et légère, destinée à soutenir la ligne et à permettre ainsi de lancer l'hameçon plus loin du bord, et de le tirer plus vivement de l'eau. La longueur est ordinairement de 4 à 10 mètres; on la divise en trois parties, savoir : le *pied*, que le pêcheur tient à la main, la partie intermédiaire, ou *branlette*, et l'extrémité, nommée *scion*.

Le choix d'une bonne *canne* est important pour le pêcheur. Pour être bonne, une canne doit être légère et flexible, mais en même temps très solide; il faut en outre qu'elle soit bien *équilibrée*, c'est-à-dire que son centre de gravité soit aussi près que possible du gros bout, de façon qu'on ait fort peu d'efforts à faire, non seulement pour la tenir immobile, mais encore pour la manœuvrer. Cela est essentiel, surtout pour la canne destinée à soutenir la *ligne à lancer*, qui est toujours en mouvement.

La plus simple est la canne en roseau, d'un seul morceau ; elle est légère et très flexible, mais elle manque parfois de solidité, surtout pour prendre le gros poisson.

Une canne, dite *canne anglaise* ou *canne à moulinet* (*fig.*), peut au contraire rendre les plus grands services quand il s'agit d'aller chercher le poisson fort loin, par exemple du haut d'un pont ou d'une berge élevée. Elle est formée, d'abord, d'une canne ordinaire, longue et solide, en même temps qu'assez flexible. Près du gros bout est fixé un *moulinet*, sur lequel s'enroule un fil de ligne en bon cordonnet, qui peut avoir jusqu'à 40 mètres de longueur. De distance en distance, le long de la canne, sont attachés de petits anneaux, jusqu'à l'extrémité du scion. La ligne est enfilée dans ces anneaux et pend à l'extrémité du scion. En tournant le moulinet dans un sens ou dans l'autre on fait varier à volonté la longueur. On peut donc envoyer l'hameçon fort loin, puis, quand on a fait une capture, ou quand on veut renouveler l'*esche** de l'hameçon, on fait tourner le moulinet pour amener l'extrémité de la ligne à portée de la main.


Moulinet pour canne anglaise.

Cannes (*Alpes-Maritimes*). — Ville de 20000 habitants, station d'hiver de premier ordre, organisée presque entièrement pour recevoir les étrangers. Les hôtels, les villas, les maisons meublées, les pensions bourgeoises y sont innombrables, et l'on trouve à s'y installer en toutes saisons avec le plus grand confortable; mais les bourses modestes y trouvent difficilement des prix très modérés.

Les hivers sont doux à Cannes et généralement beaux. En été, la chaleur, tempérée par la brise de mer, n'y est jamais excessive. Les brusques variations de température y sont rares. En outre les promenades à Cannes et dans les environs sont des plus charmantes.

La plage des bains de mer est en pente douce, sur un sable fin. Quelques personnes s'y baignent pendant toute l'année; elle est très fréquentée pendant six mois de l'année.

Cannes est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

canotage. — Le *canotage* est en même temps un exercice plein d'attrait et essentiellement hygiénique. Ne pouvant se pratiquer qu'au grand air, il a, par ce seul fait, une incontestable supériorité sur l'escrime et sur la gymnastique proprement dite, auxquelles on a le grand tort de se livrer presque toujours dans l'air confiné d'une salle bien close. L'endurcissement contre les intempéries des saisons est en effet aussi indispensable à acquérir que le développement des muscles; et d'ailleurs, en dehors de la question d'endurcissement, le séjour prolongé au grand air est indispensable à l'entretien de la santé.

Comme tous les exercices violents, le canotage a ses dangers; mais ces dan-

gers sont bien faibles, si on les compare au bénéfice qui résulte de l'accroissement de la vigueur physique et de la résistance aux causes de débilitation.

Il est aisé d'ailleurs d'obtenir de la respiration considérablement activée.

Il n'est pas nécessaire, pour retirer un grand bénéfice de la pratique du canotage, de posséder un outillage complet (*fig.*). Un bateau de forme quelconque,



Cannes. — Vue générale prise du mont Chevalier.

prudence des jeunes gens qui se livrent au canotage. Et en outre il va de soi que l'exercice de la natation doit être le complément nécessaire de celui de l'aviron; celui qui passe chaque semaine plusieurs heures sur l'eau doit savoir se tirer d'affaire si une fausse manœuvre fait chavirer son canot.

De tous les exercices physiques, le canotage est celui qui, par les mouvements d'ensemble qu'il nécessite, fait travailler, et par conséquent fortifie le plus grand nombre de muscles. Les bras, le tronc, les membres inférieurs même sont constamment en mouvement; la circulation se trouve ainsi accélérée, la nutrition accrue dans tous les organes,



Costume de canotier : assez léger et assez ample pour ne gêner aucun mouvement; nécessairement en laine.

pourvu qu'il ne soit pas trop lourd, et deux rames y suffisent. Comme costume, un tricot de laine, avec un pantalon qui ne serre pas à la taille, et qui par suite laisse tous les mouvements parfaitement libres.



Pagaie : longue de 2^m à $2^m,5$; elle est terminée par deux pelles, avec lesquelles le pagayeur frappe alternativement l'eau, à droite et à gauche de l'embarcation. La pagaie se tient directement avec les deux mains, sans être en rien soutenue par les bords du bateau.



Périssoire, embarcation très légère, à fond plat, effilée à l'avant comme à l'arrière, longue de 5 à 6 mètres, large de $0^m,37$. Se manœuvre à la *pagaie*. — L'exercice de la périssoire est loin d'être aussi profitable que celui du canot au développement des forces.

Toutefois il est clair que les bateaux étroits (*outriggers* et *yoles*) construits aujourd'hui pour les rameurs qui s'en-

traînent en vue des courses, permettent d'atteindre des vitesses desquelles ne peuvent approcher les autres bateaux.

Palette. Bras. Manche.

Aviron (longueur de 2 à 4 mètres).

Il est indispensable, pour arriver à être de première force à l'aviron, de se livrer à un apprentissage soigné, sous la direction d'un maître habile, et à un entraînement sévère. Mais le jeune

Système, ou point d'appui sur lequel porte l'*aviron*.

Yole à un rameur. — Dans la yole, les *systèmes* qui servent de support aux avirons sont directement posés sur le plat-bord : c'est ce qui distingue la yole de l'outrigger. — La yole à un rameur peut avoir jusqu'à 7m,5 de longueur sur 0m,60 de largeur ; son poids peut parfois ne pas dépasser 25 kilos.

homme qui veut seulement prendre de l'exercice, développer ses forces, tout



Yole à deux rameurs, montée en pointe. — Une embarcation est dite *montée en pointe* quand chaque rameur n'a qu'un seul aviron ; elle est *montée en couple* quand chaque rameur a deux avirons. — Longueur maximum de la yole à 2 rameurs, 8m,50 ; longueur maximum de la yole à 8 rameurs, 14m,50.

en se livrant à un jeu très passionnant, l'homme fait qui a le désir de maintenir

Outrigger à un rameur. — Ce qui distingue l'outrigger de la yole, c'est que les *systèmes* destinés à soutenir les avirons sont en dehors du bateau, à une certaine distance à droite et à gauche des plats-bords. Longueur maximum de l'outrigger à un rameur, 9m,30 ; poids minimum, 12 à 13 kilos.

sa santé et de conserver à son corps de la souplesse, peuvent se passer de



Outrigger à deux rameurs, monté en couple. — Longueur, 10m,80 ; l'outrigger à 8 rameurs a 18m de longueur et ne pèse pas plus de 92 kilos.

maître et d'entraînement. Après quelques tâtonnements, ils arriveront tout naturellement à faire marcher leur embar-



Outrigger à un rameur, appelé *skiff*.

cation d'une façon qui leur donnera un plaisir très grand et un travail musculaire très profitable.

canton. — Chaque arrondissement français est divisé en un certain nombre de cantons ; le nombre total des cantons est de 2 871. Le canton n'a pas une vie propre, comme le *département* ou la *commune*, mais son chef-lieu possède toujours un certain nombre de services publics : *justice de paix*, *percepteur des contributions directes*, *receveur de l'enregistrement.*

cantonnier. — Les *cantonniers*, chargés de l'entretien et, dans certaines

limites, de la police des routes, peuvent être considérés comme de modestes fonctionnaires publics. Ils sont payés à la journée, comme des ouvriers, mais ils sont nommés par le préfet, ce qui donne une grande stabilité à la situation de ceux qui remplissent convenablement leurs fonctions.

caoutchouc. — On ne doit pas abuser des vêtements ni des chaussures de caoutchouc qui, s'ils ont l'avantage de garantir de la pluie et de l'humidité, ralentissent considérablement la transpiration cutanée, ce qui entrave toutes les fonctions de la peau.

capacité. — Voy. VOLUME.

capacité pour les sciences appliquées. — Voy. CERTIFICAT DE CAPACITÉ POUR LES SCIENCES APPLIQUÉES.

capillaire. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

capitaine au long cours. — Pour être autorisé à commander sur un navire de commerce, il faut être muni du *brevet de capitaine au long cours* (Voy. ÉCOLES D'HYDROGRAPHIE) ou de celui de *maître au cabotage* *.

Les jeunes gens qui ont le brevet de capitaine au long cours peuvent être admis à servir dans la marine de l'État en qualité d'*enseignes auxiliaires;* ceux qui ont le brevet de maître au cabotage peuvent être admis en qualité de *quartiers-maîtres*. Les uns et les autres peuvent ensuite devenir *officiers de vaisseau* *.

Capvern (*Hautes-Pyrénées*). — Village de 900 habitants; eau thermale sulfatée calcique, employée en boisson, bains et douches contre les affections catarrhales des voies urinaires.

Deux établissements thermaux; hôtels, maisons meublées à des prix peu élevés, jolies promenades, grandes et belles excursions (chemin de fer). Voy. EAUX MINÉRALES.

carabine. — Voy. FUSIL DE CHASSE et FUSIL DE TIR.

Carcanières (*Ariège*). — Hameau dans une gorge sauvage; eaux thermales (température de 25 à 60°) sulfurées sodiques, employées surtout contre le rhumatisme. Quatre établissements de bains; on trouve à se loger dans des hôtels ou des maisons meublées.

Séjour fort triste, sauf pour les personnes qui aiment beaucoup la montagne.

Près de Carcanières, les bains d'Escouloubre, dans une situation analogue et s'adressant aux mêmes malades.

On se rend à Escouloubre et à Carcanières par Quillan (chemin de fer); de là par voiture publique (36 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

carême. — L'abstinence du carême n'est pas la même dans tous les diocèses. Dans un même diocèse, elle peut varier d'une époque à l'autre.

Voici les principales dispositions relatives au diocèse de Paris pour le carême de 1894 :

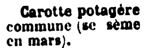
L'usage de la viande est interdit le mercredi et le vendredi. Les autres jours (excepté le dimanche), les personnes tenues au jeûne ne peuvent manger de viande qu'à un seul repas. La viande est interdite pendant les quatre derniers jours de la semaine sainte.

L'usage des œufs est autorisé pendant tout le carême, à l'exception des trois derniers jours de la semaine sainte. L'usage du lait et du beurre est autorisé pendant tout le carême, à l'exception du vendredi saint. Dans les familles peu aisées, la graisse peut remplacer le beurre pour les assaisonnements, excepté le vendredi saint.

Carlsbad (*Bohême*). — Ville de 11 000 habitants; eaux thermales (température, 30°, 47° et 73°) gazeuses, sulfatées sodiques, qui attirent chaque année plus de 15 000 baigneurs. Ces eaux sont employées en boisson et en bains contre les affections du tube digestif et du foie; on traite aussi à Carlsbad l'obésité, la goutte, la gravelle, le rhumatisme.

Malgré la grande affluence des étrangers, on trouve à Carlsbad des installations à bon marché tout aussi bien que des installations luxueuses. Le climat est doux, les promenades nombreuses, charmantes et faciles. Voy. EAUX MINÉRALES.





Carotte potagère commune (se sème en mars).



Carotte nantaise tardive (se sème en mai).

Carolles (*Manche*). — Près de Carolles (on y va par Granville, voiture), une belle plage attire les artistes et des familles qui aiment la campagne et la mer. Voy. BAINS DE MER.

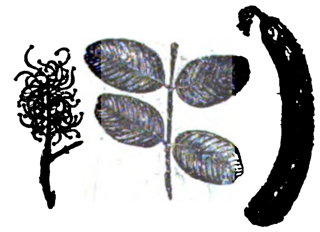
carotte. — La *carotte* est un des condiments les plus employés en cuisine. Elle est peu nourrissante, mais de facile digestion. On la mange parfois isolément quand elle est jeune, et par suite bien tendre.

Pour faire frire les carottes, on les coupe en rondelles, que l'on met un moment dans l'eau bouillante, puis on les jette dans la friture (voy. LÉGUMES) bien chaude. On sert en saupoudrant de sel fin.

Ou bien on met les carottes dans une casserole avec des tranches de lard, du sel, du poivre, du persil, des ciboules; on ajoute un peu de bouillon, et on fait cuire à petit feu. A la fin, on découvre la casserole, de manière que la sauce se réduise beaucoup.

Carotte fourragère blanche à collet vert.

caroubier. — Le *caroubier*, peu cultivé en France, l'est au contraire



Rameau de caroubier (hauteur, 20 mètres). Fleurs et fruits.

beaucoup en Italie. Les fruits servent à l'alimentation des chevaux et des mulets, et le bois en ébénisterie.

carpe. — Ce poisson est très répandu dans la plupart des eaux douces (*fig.*): il a un goût très variable. Les carpes pêchées dans les étangs sentent la vase: on leur enlève ce goût en leur versant dans la gueule une cuillerée de fort vinaigre. Les carpes des eaux courantes sont plus estimées. La chair n'est pas de digestion très facile; les œufs sont particulièrement indigestes.

Carpe frite. On vide la carpe, on l'écaille, on l'ouvre en deux en la fendant par le dos, on la fait mariner pendant deux heures dans un peu de vinaigre, avec sel, poivre, oignon, thym, laurier, persil. Puis on l'enfarine et on la fait frire. (Voy. POISSONS.) On dresse sur le plat, on sale et on sert.

Carpe (longueur, 0m,60).

Carpe à l'étuvée. On opère comme pour la matelote (voy. POISSONS), mais on laisse la carpe entière.

Carpe au gratin (se prépare comme la *sole*).

Carpe au court-bouillon. (Voy. POISSONS.) On sert, froid ou chaud, avec une sauce à l'huile et au vinaigre, ou une sauce mayonnaise.

carpe (pêche). — La pêche de la carpe est une des plus importantes; mais elle est aussi une des plus difficiles, car ce poisson est fort rusé, sachant très bien éviter les pièges qu'on lui tend. On pratique cette pêche à la ligne et à diverses sortes de filets (*épervier*, *senne*, *trouble*, *tramail*, *verveux*, *nasse*).

Le plus souvent on appâte dans les endroits où l'on veut attirer les poissons. Divers appâts peuvent être employés dans ce but: mélange de fèves de marais, de blé, de chènevis cuits ensemble; sang de bœuf caillé et vers coupés en morceaux, le tout pétri avec du limon, de manière à former de petites boulettes. (Voy. aussi APPATS.) Il est d'autant plus important d'appâter que la carpe se cantonne facilement et demeure fidèle à l'endroit qu'elle a choisi. Dans telle région d'une rivière on prend beaucoup de carpes; dans telle autre, on n'en prend jamais une seule. Quand le fond est vaseux, il faut mettre les boulettes d'appât sur une planche recouverte de terre glaise, et poser cette planche au fond. Une corde permet de tirer la planche quand on le veut et de renouveler l'appât.

Il faut, en général, chercher la carpe dans les plus grands fonds, non loin des herbes, des joncs, des arbres renversés sous l'eau, etc.

Nous insisterons surtout sur la manière de pêcher la carpe à la ligne. Les meilleures saisons sont le printemps et l'automne; les heures les plus favorables, celles de la soirée, environ deux

heures avant le coucher du soleil, ou le matin, au soleil levant. Les appâts à fixer aux hameçons sont très variés, et on en donne de très nombreuses formules. Disons seulement que le ver rouge et l'asticot donnent d'excellents résultats en mars, juin, juillet, août et septembre; il vaut mieux choisir les farineux ou les céréales cuits (fève, féverole, pomme de terre, haricot, maïs, blé, orge) ou la mie de pain pétrie (voy. aussi APPATS). On prépare d'excellents vers pour la carpe en les conservant huit jours sans nourriture, puis en les mettant pendant une nuit dans du son humide; le lendemain ils sont rebondis et pleins; la carpe en est friande.

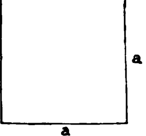
Les hameçons employés doivent être solides, assez gros; ils sont montés sur des lignes de soie solides, teintes en vert, si l'on peut; la canne doit être longue, résistante, pas trop flexible. La flotte est choisie grosse. On jette la ligne au loin, en eau profonde; après avoir sondé la profondeur, on a eu soin de régler la flotte de manière que l'appât touche juste le fond.

La carpe se pêchant ordinairement dans les endroits sans courant, la flotte est dormante, et un pêcheur peut avoir trois ou quatre lignes tendues à la fois, et dont les cannes sont posées sur le sol et maintenues par des fourches et des crochets.

L'attaque de la carpe est d'abord légère; puis on voit la flotte partir d'un mouvement continu, plus ou moins rapide. Alors il faut ferrer par un mouvement brusque et sec. Si la carpe est un peu grosse on ne peut l'enlever d'autorité; il faut alors employer l'*épuisette* (voy. PÊCHE A LA LIGNE). L'opération est parfois difficile, car la carpe se défend beaucoup, et elle peut être d'un poids considérable. Les lignes à moulinet (voy. CANNE A LIGNE) sont précieuses à ce point de vue, car elles permettent de donner du fil au poisson, quand il y a danger de rupture.

Quand on a pris des carpes plusieurs jours au même endroit, les autres deviennent méfiantes. Il faut s'arrêter pendant quelques jours, en continuant à amorcer.

D'ailleurs, la carpe étant toujours méfiante, sa pêche exige un grand silence et une grande circonspection de la part du pêcheur.



Carré.

carré. — La surface d'un *carré* (*fig.*) s'obtient en multipliant le côté par lui-même : $S = a^2$ (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple* ; un carré a 35 centimètres de côté, quelle est sa surface? — *Réponse:* $35 \times 35 = 1\,225$ centimètres carrés, ou 12 décimètres carrés, 25 centimètres carrés.

carrière. — Les *carrières* à ciel ouvert peuvent être exploitées sans autorisation. Au contraire, l'autorisation de l'administration est nécessaire pour l'exploitation des galeries souterraines; et cette exploitation est placée sous la surveillance de l'administration.

carrelet (pêche). — L'instrument de pêche appelé *carrelet*, ou encore *échiquier* (*fig.*) est constitué par un carré plat de filet, ayant de 1m,5 à 2m,5 de côté. Chacun des côtés est renforcé par une corde assez solide. Le tout est monté sur un ensemble de perches ayant la disposition indiquée par la figure; le manche a 4 à 5 mètres de longueur. Les mailles du filet sont fines, car cet engin n'est guère destiné qu'à la prise du petit poisson.

Si l'on veut avoir la presque certitude de faire une bonne pêche, il faut amorcer avant de pêcher, ou pendant la pêche même (voy. APPATS).

On tend le carrelet de la rive ou mieux d'un bateau. Abaissant le manche, on enfonce le filet jusqu'à ce que les perches de soutien reposent sur le fond par leurs extrémités. Le filet est alors étendu sur le fond même de la rivière. Les poissons, d'abord effrayés, ne tardent pas à revenir à leur place habituelle.

Au bout de quelques minutes, on lève *silencieusement* et très *rapidement*. La levée *rapide* du carrelet est nécessaire. L'opération demande une assez grande dépense de force. Il est impossible de faire fonctionner convenablement un carrelet avec des profondeurs supérieures à 2 mètres.

C'est surtout quand les eaux sont troubles que le carrelet donne de bons résultats.

Les goujons se prennent bien au carrelet dans les eaux limpides, là où ils sont abondants. Dans ce cas, on prend, outre le carrelet, une perche munie à un bout d'un tampon de cuir ou de torchons. Après avoir tendu le carrelet, on *pilonne* le sable, sur le carrelet même, jusqu'à ce que l'eau soit bien troublée sur une grande surface. Puis on attend trois ou quatre minutes, dans le plus grand silence, et on lève vivement.

Carteret (*Manche*). — Village de 500 habitants, avec une belle plage sablonneuse, abritée des vents de l'ouest. Le pays est pittoresque et boisé, les promenades fort belles, la pêche très agréable.

Les logements et les vivres sont à bon marché; les approvisionnements sont

faciles (chemin de fer). Voy. BAINS DE MER.

cartes à jouer (législation). — La fabrication des cartes est soumise à l'autorisation et à la surveillance de l'administration des contributions indirectes, qui fournit le papier et les moules, et perçoit un droit de cinquante centimes par jeu. Les contraventions sont punies de l'amende (1 000 à 3 000 fr.) et de la prison.

cartes de visite (savoir-vivre). A l'époque du 1er janvier, il est d'usage d'envoyer des cartes de visite aux personnes que l'on connaît. L'expédition se fait sous enveloppe *ouverte*, affranchie à 5 centimes. L'affranchissement doit être porté à 15 centimes quand la carte porte une mention manuscrite quelconque, sauf, bien entendu, les mentions de la nature de celles qui sont habituellement imprimées sur les cartes. Quand l'affranchissement est de 15 centimes l'enveloppe peut être cachetée.

Dans l'échange des cartes du jour de l'an, les célibataires et les veufs doivent devancer les hommes mariés, les hommes devancer les dames, les personnes jeunes devancer celles qui sont plus âgées, les inférieurs devancer leurs supérieurs.

Toute personne qui a reçu une carte doit y répondre de suite par l'envoi de la sienne. Toutefois, sauf des cas exceptionnels, une dame ou une demoiselle n'envoie pas sa carte à un homme non marié.

Il est bon d'envoyer, avant le 1er janvier, les cartes aux personnes que l'on a le devoir de devancer.

En dehors du 1er janvier, on envoie une carte à toute personne de sa connaissance chez laquelle survient un événement heureux ou malheureux. Il est bon, dans ce cas, d'ajouter quelques mots de félicitation ou de condoléance (affranchir alors à 15 centimes).

Quand on quitte une ville, on dépose, chez les personnes auxquelles on n'a pas le loisir de faire une visite, une carte avec la mention p. p. c. (qui signifie *pour prendre congé*). Ces cartes, en cas d'urgence, peuvent être envoyées par la poste.

Enfin on dépose une carte *cornée* chez les personnes auxquelles on vient faire visite, et qu'on ne rencontre pas.



La pêche au carrelet.

cartes postales. — Voy. POSTES.

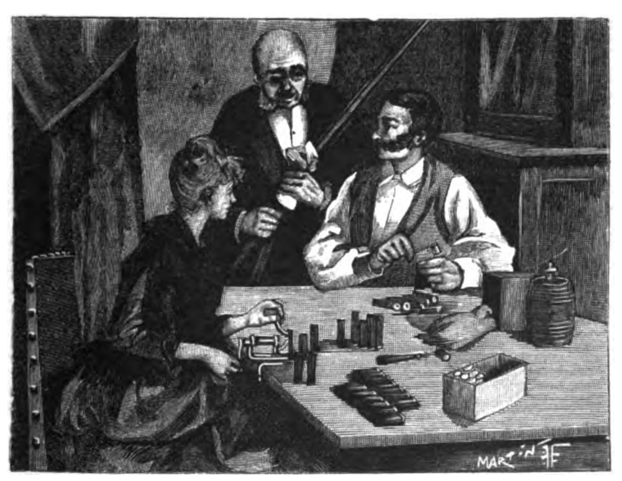
cartouches. — Nous ne nous occuperons ici ni des cartouches pour revolver, ni des cartouches pour armes de précision, mais uniquement des cartouches pour la chasse, que tout chasseur peut charger lui-même. La confection de la cartouche (*fig.*) se fait au moyen de *douilles*, de *poudre*, de *plomb* et de *bourres*.

Les accessoires qui servent à la confection sont : une *planche à charger*, pour poser les douilles, des *chargettes* à

poudre et à plomb, graduées, pour mesurer la charge; un *entonnoir* pour verser poudre et plomb dans les douilles; un *mandrin* pour bourrer les cartouches; un *sertisseur* pour fermer les cartouches (*fig.*).

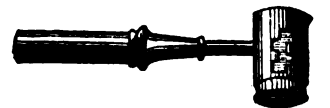
Disons d'abord deux mots des diverses munitions :

Les *douilles* doivent avoir une parfaite uniformité de calibre et de bourrelet, et une grande rigidité de tube; elles doivent être bien amorcées.



La confection des cartouches.

La *poudre* doit être de bonne qualité, d'un grain égal, dur et lustré, et point trop friable : sa couleur tire sur le roux ardoisé. Elle doit être conservée à l'abri de toute humidité, dans un vase métallique bien fermé. Malheureusement, les poudres vendues en France n'ont pas une qualité toujours identique, et le poids de poudre à mettre dans la cartouche doit varier avec cette qualité. La poudre que l'on préfère ordinairement pour la chasse est la poudre *surfine*, à 15 fr. le kilogramme (pas l'*extra-fine*, d'un prix plus élevé, et trop brisante). Les charges de cette poudre doivent peu s'écarter des poids suivants : pour le fusil calibre 20, deux grammes trois quarts à trois grammes et demi; pour le calibre 12, quatre à six grammes pour le calibre 10, six à sept grammes (pour plus de détails, voy. POUDRE).



La chargette graduée, pour mesurer la charge de poudre.

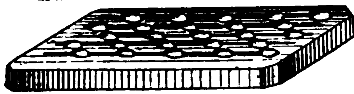
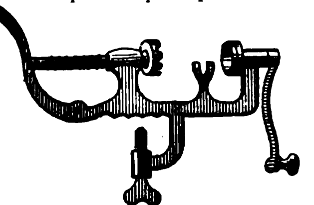


Planche à charger, pour maintenir les cartouches verticalement.

Entonnoir, pour l'introduction de la poudre dans les douilles.

Le *plomb* doit avoir une forme sphérique parfaite; il doit être en plomb, sans alliage de fonte. La grosseur du plomb (*fig.*) est déterminée par les numéros ci-après : le quadruple zéro 0000 triple zéro 000; double zéro 00; zéro 0



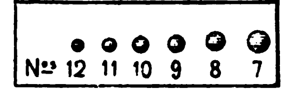
Sertisseur, pour fermer les cartouches.

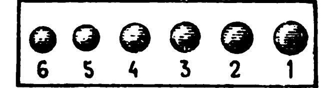
1; 2; 3; 4;.... 12. Mais il faut dire que ce numérotage des plombs est fort irrégulier, et que le même numéro ne cor-

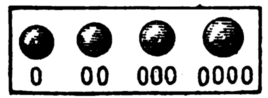


Mandrin, pour enfoncer les bourres.

respond pas à la même grosseur dans les différentes régions. Pour ne parler







Le numérotage des plombs de chasse (vraie grosseur des plombs des fabriques de Paris).

que des plombs d'origine française, voici le nombre de plombs renfermés dans un poids de 10 grammes, pour les fabriques de Paris, Marseille, Lyon et Angers :

Numérotage	Paris	Marseille	Lyon	Angers
0.000	14	10	9	14
000	18	13	11	16
00	19	16	13	18
0	22	18	14	20
1	26	21	15	21
2	28	24	17	24
3	35	29	22	26
4	49	32	27	37
5	63	36	30	40
6	78	43	40	54
7	108	55	62	78
8	127	69	79	98
9	225	100	159	176
10	353	115	181	360

Le chasseur fera donc bien de se fier, pour la grosseur du plomb qu'il veut employer, à la vue des grains plutôt qu'au numérotage.

C'est pour cela que le numérotage des plombs que nous avons indiqué à titre de renseignement dans l'examen des différentes chasses (*lièvre**, *perdrix**, *caille**, *grive**,...) est assez arbitraire. D'ailleurs, la grosseur du plomb à employer dépend d'une foule de circonstances : de l'arme, du chasseur, de la charge de poudre, de la quantité de plomb mise dans la cartouche, de l'époque de la chasse. On conçoit, dès lors, qu'il est impossible de donner à cet égard des indications précises. Le gros plomb a plus de portée et plus de force de pénétration; mais il garnit moins le coup, et le gibier a plus de chance de passer à travers les plombs sans être atteint. A la chasse, les numéros 6 et 4 sont ceux qui répondent le mieux à toutes les occasions qui peuvent se présenter. A l'ouverture, le gibier n'étant pas encore effrayé, on peut prendre du plomb relativement fin; on le prend plus gros quand la saison s'avance.

Quant à la quantité de plomb à mettre, elle est toujours la même, quel que soit le calibre. On mettra à peu près autant de plomb que la douille peut en recevoir, en laissant un espace pour le logement de la bourre de carton qui doit retenir les projectiles.

Enfin, le choix de la *bourre* elle-même n'est pas indifférent. La cartouche doit contenir deux bourres; une entre la poudre et le plomb, et une au-dessus du plomb, pour fermer la cartouche. Si l'on veut avoir un coup large, clairsemé, mais de petite portée, on mettra sur la poudre une bourre de feutre ordinaire; mais si l'on veut, au contraire, un coup ayant de la portée, ce qui est le cas le plus ordinaire, il est *indispensable* d'avoir une bourre *dure*, *épaisse*, *grasse* et parfaitement dressée de calibre. Une bonne bourre augmente beaucoup la portée du coup. On interpose souvent, entre la poudre et cette bourre grasse, une mince *bourre de carte*, qui protège la bourre obturatrice.

Les armuriers vendent des *bourres cirées* toutes préparées, mais on peut préparer soi-même des *bourres cirées*, tout aussi bonnes. Pour cela : faire fondre de la cire jaune au bain-marie; quand la cire est liquide, y déposer d'épaisses bourres de feutre ordinaire; les retirer lorsqu'elles sont bien imbibées de cire, et, dès qu'elles sont refroidies, les tailler avec un canif pour les remettre à calibre, avec surfaces planes et d'équerre.

Confection des cartouches. — Le chasseur qui a toutes ses munitions préparées, ainsi que ses accessoires, confectionnera en peu de temps des cartouches irréprochables et sur lesquelles il sera en droit de compter beaucoup plus que sur les cartouches achetées.

Sur la *planche à charger*, percée de 20 ou 50 trous, vous placez 20 ou 50 douilles vides, dans chacune desquelles, au moyen de la *chargette* et de l'*entonnoir*, vous versez une mesure de poudre. Vous placez alors toutes les bourres, ce

qui est un excellent moyen de ne pas en oublier; dans chaque douille une mince *bourre de carte*, puis une *bourre cirée;* puis vous appuyez à l'aide du *mandrin*, mais sans bourrer trop fort. C'est ensuite le plomb qui se mesure et s'introduit; vous remuez un peu la planche, pour que les grains se tassent, puis vous recouvrez le plomb d'une bourre de carton blanc. Le *sertisseur* se trouvant alors fixé à une table, vous tirez de la planche, chacune à son tour, les cartouches que vous sertissez bien, en appuyant progressivement, afin de ne pas écraser le carton. Enfin, sur la bourre supérieure, vous inscrivez immédiatement, à l'encre, le numéro du plomb.

casier judiciaire. — Tout individu ayant subi une condamnation, aussi faible soit-elle, a, au greffe du tribunal civil de son arrondissement, un casier sur lequel sont écrits les arrêts prononcés contre lui par les diverses juridictions civiles et militaires : c'est son *casier judiciaire*. Un extrait de ce casier judiciaire peut être, moyennant le paiement d'une somme de 3 fr. 50, délivré aux personnes qui ont intérêt à le connaître. Toute demande de bulletin du casier judiciaire, formée dans un intérêt personnel, doit être adressée par écrit à M. le procureur de la République, sur papier timbré de 60 centimes, et signée par le pétitionnaire lui-même.

cassation. — Voy. COUR DE CASSATION.

cassis (*liqueur de*). —Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE

Castéra-Verduzan (*Gers*). — Petite ville de 1 000 habitants, possédant des eaux thermales sulfurées calciques et des eaux thermales ferrugineuses sulfatées. Ces eaux sont bonnes pour les diverses maladies qui ont l'anémie pour origine.

Etablissement thermal bien aménagé; hôtel, maisons meublées; installation dans des conditions peu onéreuses. Séjour monotone; climat agréable.

On se rend à Castéra-Verduzan par Auch (chemin de fer); et de là en voiture (23 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

cataplasmes. — Le médecin seul a qualité, sauf dans quelques cas très simples, pour ordonner l'application d'un cataplasme, et pour dire s'il doit être appliqué froid, tiède ou chaud. Mais tout le monde doit savoir faire un cataplasme.

Quelques cataplasmes se font dans l'eau simplement un peu chaude : tel est celui de *farine de moutarde*. Pour le préparer on prend de l'eau un peu plus que tiède, et on ajoute progressivement la farine, en remuant avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la consistance soit devenue suffisante. On verse alors la bouillie sur un carré de *mousseline* de grandeur suffisante, on étend avec la cuiller, à la grandeur ordonnée, et on replie les bords de la mousseline de façon à entourer complètement la bouillie. Il ne reste plus qu'à appliquer le cataplasme sur la partie malade, avant qu'il soit refroidi, et à l'y fixer par un bandage convenable.

Beaucoup plus nombreux sont les cataplasmes qu'on prépare à la température d'ébullition. Tels sont ceux de *farine de lin*, d'*amidon*, de *fécule de pommes de terre*, de *farine de riz*, de *mie de pain*. Ils s'obtiennent en délayant la substance dans l'eau froide, de façon à faire une bouillie très claire, puis en chauffant et maintenant l'ébullition, en *remuant constamment*, jusqu'à ce que la consistance soit devenue suffisante.

Puis on enveloppe de mousseline comme il a été dit plus haut, et on applique à la température convenable.

Souvent, d'après l'ordonnance du médecin, le liquide employé à la confection d'un cataplasme, au lieu d'être de l'eau pure, est une décoction de *guimauve*, de *tête de pavot;* d'autres fois on arrose le cataplasme, une fois terminé, de quelques gouttes de *laudanum*, ou on le saupoudre de *farine de moutarde*.

cauchemar. — Le *cauchemar* provient souvent d'une mauvaise digestion; aussi les personnes sujettes au cauchemar doivent tout d'abord voir si elles n'arrivent pas à le faire disparaître en ne se couchant que longtemps après le dernier repas.

Quand le cauchemar est très pénible, il convient de réveiller complètement le dormeur; si, comme il arrive souvent aux enfants, la terreur persiste après le réveil, il faut faire lever la personne et la distraire jusqu'à ce que tout sentiment de frayeur ait complètement disparu. Puis on préviendra le retour des accès, non seulement en éloignant l'heure du repas de celle du coucher, mais aussi en soignant, sous la direction du médecin, la santé générale et l'état moral de la personne sujette au cauchemar.

Cauterets (*Hautes-Pyrénées*). — Petite ville de 2 000 habitants, dont les eaux minérales attirent chaque année un très grand nombre de malades. Ces eaux sont toutes sulfurées sodiques et thermales (température de 24 à 56°). On les emploie en boisson, bains, douches, gargarismes, inhalations. Ces eaux, fournies par 24 sources, conviennent à beaucoup de maladies, parmi lesquelles le catarrhe des voies respiratoires, phtisie, laryngite, angine glanduleuse,

dyspepsie, maladies de la peau, rhumatisme.

Le climat de Cauterets est pluvieux, avec des variations brusques de la température qui obligent les malades à des précautions continuelles. Neuf établissements de bains, un fort grand nombre d'hôtels et de maisons meublées; installations dans toutes les conditions de prix et de confortable; casino.

On trouve à Cauterets toutes les ressources et toutes les distractions que peut offrir une grande ville d'eaux; belles promenades, nombreuses excursions dans les montagnes.

On se rend à Cauterets par Pierrefitte (chemin de fer), et de là en voiture publique (11 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

caution. — Voy. CAUTIONNEMENT.

cautionnement. — Ce mot a plusieurs sens.

Le *cautionnement* est une somme que doivent déposer certains employés ou fonctionnaires, comme garantie de leur gestion, ou un adjudicataire comme garantie de l'accomplissement d'un marché. Les officiers ministériels (notaires, avoués, huissiers), les trésoriers-payeurs, receveurs des finances, percepteurs, receveurs des postes, de l'enregistrement, etc., sont obligés de fournir un *cautionnement*. Ces cautionnements sont déposés à la Caisse des dépôts et consignation, et produisent un intérêt de 3 p. cent.

Quand le cautionnement appartient à un tiers, qui l'a prêté pour permettre à l'officier ministériel, au fonctionnaire, d'entrer en fonctions, ce tiers a le droit d'en toucher lui-même les intérêts, et d'exiger que la restitution lui soit faite à lui-même après que les fonctions ont cessé et que les comptes de gestion ont été vérifiés. Les créanciers peuvent faire saisir le cautionnement dans les mêmes conditions, dans le cas seulement où ce cautionnement n'appartient pas à un tiers.

On nomme aussi *cautionnement* le contrat par lequel un tiers, nommé *caution*, s'engage à remplir une obligation qui ne lui est pas personnelle, dans le cas où celui qui a la charge de cette obligation ne la remplirait pas lui-même. Celui qui s'est porté *caution* pour le payement d'une dette, est obligé de payer cette dette dans les délais déterminés, si le débiteur ne le fait pas; il peut ensuite intenter des poursuites contre le débiteur pour rentrer dans ses fonds. Quand plusieurs personnes ont cautionné le même débiteur, celle qui a payé la dette peut poursuivre les autres cautions, pour faire payer à chacune d'elles sa portion de la somme cautionnée.

Outre les cautionnements volontairement consentis à l'égard des tiers, on distingue encore le *cautionnement légal* et le *cautionnement judiciaire*.

Le **cautionnement légal** est celui qui est exigé par la loi. Par exemple, tout *usufruitier* doit fournir caution pour garantie des biens dont il a la jouissance temporaire.

Le **cautionnement judiciaire** est celui qu'on est forcé de fournir par suite d'une décision judiciaire. Tout prévenu qui est détenu préventivement et veut obtenir sa mise en liberté provisoire est condamné à fournir une caution.

cartes (**jeu de**). — Les jeux de cartes se jouent à 32 ou à 52 cartes. Les uns sont de pur hasard, et la combinaison n'y entre pour rien; tels sont le *baccarat*, le *lansquenet*, le *trente et quarante*, etc. Dans d'autres il y a un mélange de hasard et de combinaison; tels sont l'*écarté*, le *piquet*, le *whist*. Il est interdit de faire jouer dans un lieu public ceux de ces jeux qui sont de pur hasard. Voy. JEUX. Parmi les jeux de hasard, les uns se jouent *au coup*, c'est-à-dire qu'après chaque coup, qui dure quelques instants très courts, on perd ou on gagne son enjeu. On conçoit qu'on puisse faire rapidement de grandes pertes à ces jeux; nous n'indiquons les règles d'aucun d'entre eux (baccarat, lansquenet, trente et quarante). D'autres jeux de hasard se jouent en parties d'une certaine durée, et les pertes, par suite, n'y sont pas plus rapides qu'avec les jeux qui admettent de la science et des combinaisons. Nous donnons les règles de quelques-uns de ces jeux de hasard, qu'on peut sans inconvénient jouer en famille: *bataille*, *trente et un*, etc.

Pour la règle de quelques-uns des jeux de cartes. Voy. BATAILLE, BÉZIGUE, ÉCARTÉ, IMPÉRIALE, LOTERIE, MANILLE, NAIN JAUNE, PATIENCES ou RÉUSSITES, PIQUET, POLIGNAC, RAMS, TRENTE ET UN, WHIST.

Cauvalat-lès-le-Vigan (*Gard*). — Hameau possédant des eaux minérales froides, sulfurées calciques, qui, administrées en boisson, bains et douches, conviennent pour le traitement des maladies de la peau, du rhumatisme, du catarrhe, de la dyspepsie de la chlorose, de l'anémie, des convalescences difficiles.

Etablissement thermal, qui sert en même temps d'hôtel. Séjour agréable, belles excursions; climat tempéré, fort agréable.

On se rend à Cauvalat par le Vigan (chemin de fer), et de là par voiture (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Cavalaire (*Var*). — La plage de Cavalaire, peu fréquentée, comme la

plupart des plages méditerranéennes, est fort belle, de sable fin. On trouve à s'y installer, dans des conditions assez bonnes, dans plusieurs hôtels et quelques maisons meublées.

Cavalaire est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

cavalerie. — On peut arriver au grade d'officier de cavalerie, soit en passant par l'*école spéciale militaire* de Saint-Cyr, soit en sortant des rangs. Les sous-officiers désireux de passer sous-lieutenants doivent subir un examen qui leur permet d'entrer à l'*école de cavalerie** de Saumur; ils y restent un an et en sortent officiers.

cavalerie (**école de**). — Cette école, située à Saumur, a pour but : 1° de perfectionner l'instruction d'un certain nombre de lieutenants de cavalerie et d'artillerie, de lieutenants et sous-lieutenants de génie, désignés pour suivre les cours de l'école; 2° de perfectionner et uniformiser l'instruction des sous-officiers susceptibles d'être nommés sous-lieutenants; 3° de compléter l'instruction technique des aides-vétérinaires stagiaires, en leur enseignant l'équitation et en les initiant au service régimentaire.

On ne peut donc entrer à l'école de cavalerie que lorsqu'on est déjà dans la carrière militaire. La durée des études est d'une année.

Cayeux (*Somme*). — Village au bord de la mer, desservi par le chemin de fer. Bains de mer simples et modestes, assez fréquentés. Voy. BAINS DE MER.

cédratier. — Le *cédratier* ne vient en pleine terre, en France, que dans la plaine d'Hyères (Var); il prospère en Corse. On fait la cueillette des fruits (*fig.*) en octobre ou novembre, avant leur maturité complète, alors qu'ils sont encore verts.

Le cédratier, arbre délicat, doit être, en hiver, préservé du froid par des paillassons et, en toute saison, mis à l'abri des vents dominants par des palissades.



Rameau et fruit du cédratier.

céleri. — Le céleri cru (*fig.*), en salade est de digestion difficile; le céleri cuit se digère au contraire facilement.

Pour préparer le céleri au jus, on le fait cuire d'abord dans de l'eau salée, puis on le met dans du jus ou du bon bouillon, et on épaissit en ajoutant un peu de farine. Le céleri entoure aussi très agréablement une volaille rôtie.

Celles (*Ardèche*). — Hameau possédant des eaux minérales bicarbonatées, sodiques et calciques, et d'autres ferrugineuses sulfatées. Ces eaux réussissent contre le lymphatisme, la scrofule, la dysenterie.

On se rend à Celles par la Voulte (chemin de fer), et de là par voiture (3 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.



Céleri a côtes. Céleri-rave.

censeur. — Voy. LYCÉES.

cent (**monnaie**). — Voy. MONNAIES.

centiare (**surface**). — Voy. SUPERFICIE.

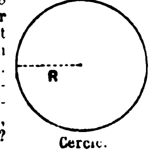
centimes additionnels. — Impositions supplémentaires destinées à couvrir des dépenses temporaires. On distingue les centimes additionnels *généraux*, *départementaux* et *communaux*, votés par les Chambres, les conseils généraux et les conseils municipaux. Les centimes additionnels peuvent être ajoutés au principal de chaque contribution directe, avec l'affectation spéciale pour laquelle ils ont été autorisés. Un centime additionnel signifie une imposition supplémentaire de un pour cent, c'est-à-dire de un centime par franc.

cerceau. — Le jeu de *cerceau*, connu de tous, est un excellent exercice pour les enfants, très hygiénique. Il a en outre l'avantage de se prêter très bien, soit à l'amusement d'une bande d'enfants, soit à l'amusement d'un enfant isolé. Enfin il est facile et très peu coûteux.

cercle. — La *circonférence* d'un cercle (*fig.*) s'obtient en multipliant son rayon R par un nombre constant π égal à 3,1416, et en prenant le double du produit ainsi obtenu : circonférence $= 2\pi R$

(voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* un cercle a 25 décimètres de rayon, quelle est la longueur de sa circonférence ? *Réponse :* 2 × 3,1416 × 25 = 157 décimètres et 8 millimètres.

La *surface* d'un cercle s'obtient en multipliant le carré de son rayon R par le nombre constant $\pi = 3,1416$: surface du cercle = πR^2 (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* un cercle a 25 décimètres de rayon, quelle est sa surface ? — *Réponse :* 1 963 décimètres carrés, 44 centimètres carrés ; ou 19 mètres carrés, 63 décimètres carrés, 44 centimètres carrés.



Cercle.

Remarque. — Le nombre 3,1416 est un nombre abstrait, qu'on nomme : *le rapport de la circonférence au diamètre.* Il intervient dans un grand nombre de calculs de géométrie ; on le représente toujours, par abréviation, par la lettre grecque π (prononcez *pi*).

cerf-volant. — Voici comment on peut faire soi-même un *cerf-volant.* On prend une *latte* d'un bois bien sec, léger, peu flexible, longue de 1m,05, large de 2 centimètres, épaisse de 5 millimètres, pour constituer l'*épine f e* (*fig.*). Une latte *flexible* de châtaignier, de même longueur, mais plus mince, constituera l'*arc a c d.* On attache le *milieu* de l'arc à 3 centimètres de l'extrémité de l'épine, à l'aide d'une ficelle, et on courbe cet arc à l'aide d'une longue ficelle, que l'on attache en *f a d b e*, comme l'indique la figure.

On applique cette carcasse sur une grande feuille de papier de couleur, un peu fort ; on coupe la feuille autour de la carcasse, en laissant une marge de 2 centimètres, puis on replie cette marge sur l'arc et sur la ficelle en la collant ; on laisse sécher.

Pour faire l'*attache* on divise l'épine en *cinq parties égales*, et on perce un trou à la première division en partant de la tête, et un autre à la première division en partant de la queue. Dans ces trous on passe une ficelle un peu plus longue que la distance qui les sépare, de telle manière que cette ficelle soit sur le papier, c'est-à-dire à l'*endroit* du cerf-volant : on la fixe. On applique alors cette ficelle sur le papier, de manière à former un triangle dont deux des sommets soient aux deux trous qu'on vient de percer, et le troisième sur le diamètre de l'arc. C'est à un centimètre au-dessus du point de la ficelle déterminé par ce sommet qu'il faut nouer solidement le fil d'enlevage.

On ajoute alors au cerf-volant une queue ayant 15 fois sa longueur, constituée par une ficelle à laquelle on a attaché des morceaux de papier longs de 7 centimètres et larges de 3, fixés à 8 centimètres les uns des autres.

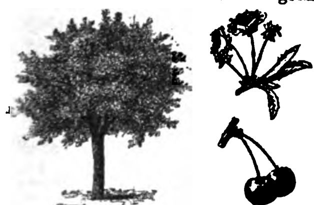

Cerf-volant : le lancé.

On *enlève* un cerf-volant en courant dans le sens opposé à la direction du vent, après avoir bien étendu sa queue par derrière (*fig.*). La corde, longue d'au moins 100 mètres, est enroulée sur un bâton court. Quand, en s'élevant, le cerf-volant tire un peu fort, on lui donne de la corde ; si la tension diminue, on roule la corde, en courant contre le vent. Il faut courir d'autant plus fort que le vent est plus faible.

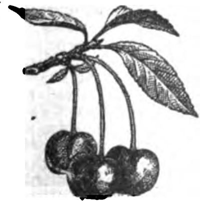
Construction du cerf-volant.

cerises à l'eau-de-vie. — Voy. FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

cerisier. — On cultive un grand nombre d'espèces de cerisiers (*fig.*) fournissant les fruits connus sous les noms suivants : *griottes* (couleur rouge clair, chair molle, juteuse, acidulée) ; *guignes* (couleur rouge foncé ou rouge noir, chair ferme, très sucrée) ; *bigarreaux* (couleur rouge pâle, chair ferme, sucrée) ; *merises* (couleur rouge ou noirâtre, chair tendre, goût légèrement amère).



Port du cerisier (haut., 8 mètres) fleurs et fruits.



La cerise anglaise hâtive.

La culture réussit dans tous les terrains et à toutes les expositions ; le soleil abondant est toutefois très favorable. On cultive ordinairement l'arbre à toute tige, en plein vent. On obtient les variétés par semis ou par greffe sur merisier ou sur prunier.



La cerise griotte Belle-de-Sceaux.

La *gomme*, le *blanc des racines* sont les maladies les plus communes (voy. MALADIES DES ARBRES FRUITIERS). Les ennemis les plus à redouter sont les *oiseaux* et les *pucerons* (voy. ENNEMIS DES ARBRES FRUITIERS).

La cueillette des fruits se prolonge assez longtemps, car tous ne mûrissent pas à la fois. Les fruits mûrs se conservent assez bien sur l'arbre, quand on peut les préserver des insectes et des oiseaux, mais quand ils sont détachés ils se gâtent rapidement (voy. EMBALLAGE DES FRUITS, CONFITURES et FRUITS A L'EAU-DE-VIE).



La cerise reine-Hortense.

Conservation des cerises. Il est possible de conserver les cerises de diverses manières. Quelques personnes font confire les bigarreaux au vinaigre, comme on fait des cornichons. Plusieurs variétés de *guignes*, de *griottes*, peuvent être séchées sur des claies, au soleil ou dans des fours, comme on fait pour les *pruneaux**.



La cerise à bouquets.

Enfin le *procédé Appert* permet de les conserver presque fraîches. On coupe les queues très ras, on met les fruits dans des bouteilles, en saupoudrant de sucre en poudre, puis on bouche et on met au bain-marie ; on retire après quelques minutes d'ébullition (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES). Ces cerises sont excellentes à manger telles quelles ou en tourtes.

certificats d'aptitudes. — **1° Aptitude pédagogique.** Ce certificat est indispensable aux instituteurs et institutrices *stagiaires* pour être nommés titulaires. Il est délivré à la suite d'un examen.

Les candidats doivent avoir 21 ans au minimum, être pourvus au moins du *brevet élémentaire* et justifier de deux années d'exercice dans les écoles publiques ou dans les écoles privées; des dispenses de stage peuvent être accordées par le ministre. Le temps passé à l'école normale primaire compte pour l'accomplissement du stage, aux élèves-maîtres à partir de 18 ans, aux élèves-maîtresses à partir de 17.

L'*épreuve écrite* consiste en une composition française sur un sujet élémentaire d'éducation ou d'enseignement; elle se fait au chef-lieu de chaque arrondissement. L'*épreuve pratique* consiste en une classe de trois heures faite par chaque candidat dans la classe ou dans l'école qu'il dirige. L'*épreuve orale*, qui se fait à la suite de l'épreuve pratique, consiste dans l'appréciation des cahiers de devoirs mensuels, et dans des interrogations portant sur des sujets relatifs à la tenue et à la direction d'une école primaire élémentaire ou maternelle, ou sur des questions de pédagogie pratique.

2° Inspection de l'instruction primaire et direction des écoles normales primaires. Les candidats à cet examen doivent avoir au moins 25 ans, et 5 ans d'exercice dans les établissements publics d'enseignement supérieur, secondaire ou primaire, dont deux au moins passés dans les fonctions de directeur d'école annexe, ou de directeur d'école primaire supérieure publique. Ils doivent être pourvus de l'un des titres suivants : certificat d'aptitude au professorat des écoles normales primaires, licence ès lettres ou ès sciences, un baccalauréat quelconque de l'enseignement classique, de l'ancien enseignement spécial ou de l'enseignement moderne.

Epreuves écrites. 1° Composition sur un sujet pédagogique; 2° composition sur un sujet d'administration scolaire.

Epreuves orales. Interrogations et leçon sur des sujets tirés d'un programme spécial arrêté par le ministère.

Epreuve pratique. Elle consiste dans l'inspection d'une école normale, d'une école primaire supérieure, d'une école élémentaire ou d'une école maternelle, avec rapport sur cette inspection.

3° Professorat des écoles normales primaires. Ce certificat est également indispensable pour le *professorat des écoles primaires supérieures*. Il peut être de l'*ordre des sciences*, ou de l'*ordre des lettres*.

Les candidats doivent avoir 21 ans, être munis du brevet supérieur ou de l'un des baccalauréats, ou (pour les femmes) du diplôme de fin d'études secondaires; compter deux ans d'exercice dans les écoles publiques ou dans les écoles privées.

Certificat de l'ordre des lettres. Les compositions écrites sont : 1° une composition de littérature ou de grammaire : 2° une composition d'histoire et de géographie; 3° une composition de morale ou de psychologie appliquée à l'éducation; 4° une composition de langue vivante.

Les épreuves orales sont : 1° une leçon sur un sujet tiré au sort; 2° la lecture expliquée d'un passage d'auteur classique; 3° la correction d'un devoir d'élève-maître; 4° l'explication d'un texte allemand ou anglais.

Certificat de l'ordre des sciences. Les compositions écrites sont : 1° une composition de mathématiques; 2° une composition de sciences physiques, chimiques et naturelles; 3° une composition de dessin géométrique et de dessin d'ornement; 4° une composition sur un sujet de morale et d'éducation.

Les épreuves orales sont : 1° une leçon tirée au sort (mathématiques ou sciences physiques et naturelles); 2° une interrogation portant sur une autre partie du programme que la leçon, et pouvant comprendre la correction d'un devoir d'élève-maître.

Une épreuve pratique : manipulation de physique ou de chimie, et une démonstration pratique d'histoire naturelle.

4° Enseignement du travail manuel. Les professeurs de travaux manuels des *écoles primaires supérieures* et des *écoles manuelles d'apprentissage*, et des *écoles normales primaires* doivent être pourvus d'un *certificat d'aptitude*.

Pour obtenir ce certificat, il faut avoir 21 ans, être pourvu du *brevet supérieur* ou du *baccalauréat* de l'enseignement spécial; les aspirantes doivent avoir le *brevet supérieur* ou le *diplôme de fin d'études* de l'enseignement secondaire des jeunes filles. Les examens se passent à Paris. L'examen se compose : 1° pour les *aspirants :* d'une composition de dessin géométrique; d'une épure de modelage; de l'exécution d'une pièce en fer ou en bois ; de l'exécution d'un objet au tour en bois. A la suite de ces épreuves des questions sont adressées aux candidats sur les matières premières mises à leur disposition, ainsi que sur les procédés qu'ils ont employés.

2° Pour les *aspirantes :* d'une composition sur une question d'économie

domestique; d'une composition de dessin d'ornement spécialement appliquée aux travaux d'aiguille; d'une épreuve pratique sur un des exercices que comporte le travail manuel pour les filles dans les écoles normales et les écoles primaires supérieures.

5° **Professorat des classes élémentaires de l'enseignement secondaire classique.** Les candidats doivent avoir au moins 22 ans; ils doivent être bacheliers de l'enseignement classique ou de l'enseignement moderne, ou bien être munis du certificat d'aptitude pédagogique primaire, avec brevet supérieur.

Les épreuves du concours portent sur la langue française, l'histoire, la géographie, l'allemand, les sciences physiques et naturelles, les sciences mathématiques et les principes élémentaires de la pédagogie.

6° **Enseignement secondaire des jeunes filles.** Ce certificat est indispensable aux jeunes filles qui veulent être chargées de cours dans les lycées et collèges de jeunes filles. Les aspirantes doivent avoir 20 ans au moins, et posséder le diplôme de fin d'études secondaires des jeunes filles, ou un diplôme de bachelier, ou le brevet supérieur de l'enseignement primaire. Il y a un certificat de l'ordre des lettres et un certificat de l'ordre des sciences.

certificat de capacité en droit. — Voy. DROIT.

certificat de capacité pour les sciences appliquées. — Pour obtenir ce certificat, il faut : 1° être âgé de 16 ans au moins; 2° passer un examen préliminaire sur la langue française et les éléments des sciences devant une faculté ou une école autorisée pour l'enseignement des sciences appliquées, afin d'être admis à y prendre 8 inscriptions; 3° subir, en deux années, deux examens sur la géométrie, la mécanique, la physique, la chimie, l'histoire naturelle, la littérature française, l'histoire de France, la géographie et le dessin. Les frais d'obtention de ce certificat s'élèvent à 580 fr.; d'ailleurs ce certificat n'ouvrant les portes d'aucune carrière, il ne s'y présente guère de candidats.

certificat d'études de droit. — Voy. DROIT.

certificat d'études physiques, chimiques et naturelles. — Pour obtenir ce certificat, il faut avoir suivi pendant un an au moins, dans une Faculté des sciences, l'enseignement préparatoire des sciences physiques, chimiques et naturelles. Sont admis à suivre cet enseignement les jeunes gens pourvus d'un diplôme de bachelier, et les jeunes gens (âgés de 17 ans au moins) pourvus, soit du brevet supérieur de l'enseignement primaire, soit du certificat d'études primaires supérieures. — L'examen comporte une interrogation et une épreuve pratique sur chacune des quatre matières suivantes : physique, chimie, zoologie, botanique.

certificat d'études primaires. — Ce certificat est délivré aux enfants qui passent avec succès l'examen correspondant au programme de l'instruction primaire. Il y a deux degrés de certificat d'études primaires.

Certificat d'études primaires élémentaires. Ce certificat est délivré après un examen public auquel les enfants peuvent se présenter dès l'âge de 11 ans; sa possession dispense les enfants du reste de leur temps de scolarité obligatoire (voy. INSTRUCTION PRIMAIRE); il est *nécessaire* à tout enfant qui veut entrer dans une école primaire supérieure ou dans un cours complémentaire. L'examen se passe devant des *commissions cantonales* nommées par le recteur et présidées par l'inspecteur primaire. Les épreuves consistent en : 1° une dictée d'orthographe qui sert en même temps d'épreuve d'écriture; 2° une composition d'arithmétique; 3° une rédaction d'un genre simple; 4° pour les jeunes filles, un travail de couture usuelle. Suivent des interrogations sur la lecture expliquée, la récitation, l'histoire, la géographie. Voy. **Supplément**.

Certificats d'études primaires supérieures. — Il est délivré à la suite d'un examen annuel; les candidats doivent avoir 15 ans révolus au 1er octobre de l'année où ils se présentent. Les *épreuves écrites* comportent : 1° sujet de morale; 2° composition française; 3° composition de sciences; 4° composition simple de dessin à main levée; 5° enfin une cinquième composition qui, selon la spécialisation du candidat, peut porter sur les langues vivantes, le dessin, l'agriculture. — Les *épreuves orales* varient aussi selon la spécialisation du candidat (langue française, langue vivante, histoire et géographie, sciences mathématiques, physiques et naturelles, commerce, technologie, agriculture). Il en est de même des *épreuves pratiques*, différentes pour les garçons et les filles, et variables avec la spécialisation du candidat (travail manuel du bois ou du fer, exercices pratiques de calcul, de comptabilité, de calligraphie commerciale, exercices agricoles, chant, gymnastique).

certificat d'études secondaires des jeunes filles. — Ce certificat est délivré à toute jeune fille

qui satisfait, dans les lycées et collèges, à l'examen de passage de troisième en quatrième année. Cet examen est subi dans le lycée ou le collège, devant les professeurs mêmes de l'établissement.

certificat d'études supérieures. — Voy. **Supplément.**

certificat de vie. — Toute personne qui est inscrite au Trésor pour une rente viagère, une pension, ne peut en toucher les arrérages que sur la présentation d'un *certificat de vie* délivré par un notaire. Le coût de ce certificat n'est jamais supérieur à 50 centimes.

cervelle. — Les mets préparés avec la cervelle de bœuf, de veau, de mouton, de porc, sont agréables, de digestion assez facile, mais peu nutritifs.

Les cervelles sont d abord mises à dégorger dans l'eau froide, puis pelées.

Cervelles à la sauce piquante. On fait bouillir les cervelles, pendant un quart d'heure, dans de l'eau additionnée de sel, poivre, vinaigre, girofle, persil, oignons coupés. Puis on les égoutte et on les sert bien chaudes, arrosées par une *sauce* piquante.*



Cervelle de veau.

Cervelles au beurre noir. Faites cuire les cervelles comme il vient d'être dit, et arrosez-les avec une *sauce* au beurre noir.* On peut remplacer la sauce au beurre noir par une *sauce* ravigote.*

Cervelles frites. Les cervelles, cuites comme ci-dessus, mais incomplètement, sont coupées en morceaux, puis trempées dans la pâte à frire, puis frites dans la poêle.

Cervelles au gratin. Les cervelles sont placées dans un plateau beurré, avec sel, poivre, muscade râpée, chapelure de pain, et mises au four. Quand la cuisson est à moitié, on ajoute des échalotes coupées menu, et un filet de verjus.

chaboisseau. — Voy. CHEVESNE.

chaleur. — Une température comprise entre 10 et 20 degrés est celle qui convient généralement le mieux à notre organisme.

En été, l'excès de chaleur peut donner lieu à des désordres graves de santé, surtout quand on s'écarte trop du régime que conseillent les hygiénistes.

On doit, par les fortes chaleurs de l'été, se garder avec soin des brusques variations de la température, éviter les courants d'air au moins autant qu'on le fait en hiver, coucher dans une chambre bien aérée, sortir le moins possible au milieu de la journée, mais se garder aussi des fraîcheurs du matin et du soir; prendre des bains froids ou, mieux encore, des douches froides.

Au point de vue du régime, on se privera des boissons glacées, et on boira le moins possible en dehors des repas; on évitera les crudités, les fruits acides; on choisira de préférence les aliments toniques (œufs, lait, fromage, viande). Enfin on se gardera de tout excès.

chabot (**pêche**). — Le *chabot*, ou *cabot* (*fig.*), petit poisson fort délicat, de la taille du goujon, se prend comme la *loche**, à la main, au carrelet ou à la



Le chabot.

trouble poussée devant soi. On le pêche aussi à la ligne.

Challes (*Savoie*). — Village possédant des eaux minérales froides, sulfurées sodiques, iodo-bromurées. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, gargarismes, inhalation contre certaines maladies de la peau, de l'estomac, des instestins, contre la laryngite, l'angine granuleuse, le catarrhe, le goitre, la phtisie.

Etablissement thermal bien installé; plusieurs hôtels, maisons meublées dans de bonnes conditions de prix. La situation de Challes est fort belle, avec des promenades charmantes et de faciles excursions dans les montagnes; climat assez salubre, mais variable.

On se rend à Challes par Chambéry (chemin de fer); et de là par voiture publique (6 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

chambre à coucher. — La chambre à coucher est la pièce la plus importante de la maison.

L'hygiène prescrit une aération aussi grande que possible de la chambre à coucher. Les fenêtres en seront ouvertes plusieurs heures chaque jour; pendant la nuit, la porte en restera également ouverte, si la disposition de l'appartement le permet. Le lit ne sera jamais placé dans une *alcove**, peu favorable au renouvellement de l'air. Le mieux serait de n'y pas mettre de rideaux de lit; mais si l'on tient à se conformer à la mode sur ce point, on écartera le plus possible les rideaux pendant la nuit, de telle manière qu'ils ne s'opposent pas à l'aération autour du dormeur.

On évitera, en hiver, de laisser le feu allumé pendant la nuit. Ce feu, en s'éteignant peu à peu, finit ordinairement par déterminer un tirage insuffisant; de là, dans l'appartement, des refoulements d'oxyde de carbone tout à fait funestes à la santé, même lorsqu'ils ne produisent aucun accident grave immédiatement observable.

chambre des députés. — La *Chambre des députés* (voy. CONSTITUTION) est élue au scrutin uninominal, par le suffrage universel. Chaque *arrondissement administratif*, dans les départements, et chaque *arrondissement municipal*, à Paris et à Lyon, nomme un député. Les arrondissements dont la population dépasse 100 000 habitants nomment un député *de plus* par 100 000 ou fraction de 100 000 habitants. Les arrondissements, dans ce cas, sont divisés en circonscriptions. Il y a un député pour le territoire de Belfort, six pour l'Algérie, dix pour les colonies. En tout, 576 députés.

La Chambre se renouvelle intégralement tous les quatre ans; les élections ont lieu dans les 60 jours qui suivent la date de l'expiration des pouvoirs (pour le cas de *dissolution*, voy. PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE).

Pour être élu député, il suffit d'être *électeur* et avoir plus de 25 ans. Aucun militaire ou marin en activité de service ne peut être élu député. Un certain nombre de fonctionnaires publics (présidents et membres du parquet des cours d'appel, juges et membres du parquet des tribunaux de première instance, préfets, sous-préfets, secrétaires généraux de préfectures, gouverneurs, directeurs de l'intérieur et secrétaires généraux des colonies, recteurs et inspecteurs d'académie, inspecteurs des écoles primaires, archevêques, évêques, vicaires généraux, trésoriers payeurs généraux, receveurs particuliers des finances, directeurs des contributions directes et indirectes, de l'enregistrement, des domaines et des postes) ne peuvent être élus dans l'étendue de la circonscription électorale où ils exercent leurs fonctions et pendant les six mois qui suivent la cessation de ces fonctions. Les membres des familles qui ont régné sur la France sont inéligibles. Sauf un petit nombre d'exceptions, les fonctions de député sont incompatibles avec les fonctions publiques rétribuées sur les fonds de l'Etat. Un fonctionnaire public ne rentrant pas dans les catégories ci-dessus peut se présenter au suffrage des électeurs; mais il cesse d'être fonctionnaire s'il est élu.

Il est pourvu aux vacances survenant par suite de décès ou de démission des députés, dans un délai de *trois mois;* toutefois, si la vacance survient dans les six mois qui précèdent les élections générales, il n'y est pas pourvu.

Les députés touchent une indemnité annuelle de 9 000 fr. Cette indemnité ne peut se cumuler avec un traitement de l'Etat pour les fonctionnaires qui sont autorisés par la loi à être élus députés (voy. aussi CONSTITUTION).

chambre des mises en accusation. — Voy. COUR D'APPEL.

champignons. — Voici quelques conseils pratiques relativement aux champignons.

Bons et mauvais champignons. Les espèces de champignons sont fort nombreuses (*fig.*); les unes sont comestibles, les autres au contraire très vénéneuses. La plupart des champignons comestibles sont cueillis dans les lieux où ils croissent naturellement, le plus souvent dans les bois ou les prairies. Un seul, le *champignon de couche*, est soumis à une culture régulière (voy. plus loin); un autre, la *truffe*, se multiplie également presque à volonté, dans certaines régions (voy. TRUFFE).

Aucun caractère général n'existe, qui permette de distinguer les champignons comestibles de ceux qui sont vénéneux. Aucune description, aussi complète qu'elle soit, aucune représentation à l'aide de gravures, même bien coloriées, ne saurait mettre en garde contre des erreurs dangereuses. Pour ne citer qu'un exemple, les variétés comestibles de *cèpes* diffèrent souvent si peu des variétés dangereuses, que des indications écrites ou figurées seraient impuissantes à établir ces différences d'une façon certaine.

Nous n'avons donc à donner, sur ce point, qu'une seule règle pratique, de laquelle on ne devra jamais s'écarter. Cueillez seulement les champignons que vous connaissez parfaitement bien, pour les avoir cueillis déjà fréquemment sous la direction de personnes très compétentes en cette matière. N'acceptez jamais de champignons d'une main étrangère, que si la personne qui les a récoltés a une réelle habitude de les rechercher. Dans les pays où les champignons sont abondants, et l'objet d'un commerce suivi, achetez-les sur le marché en toute confiance; mais n'achetez que les espèces dont le commerce est courant. A Paris, en particulier, vous pouvez avoir confiance en toutes les espèces dont la vente est autorisée dans les marchés publics.

Tout champignon dont l'odeur est désagréable, tout champignon dont la chair, d'abord blanche, bleuit, rougit ou jaunit au contact de l'air, quand on casse la tête; tout champignon trop vieux,

doit être impitoyablement rejeté. Mais on doit rejeter aussi tout champignon ayant une bonne odeur et une chair restant blanche, si on ne connaît pas parfaitement son espèce.

On ne doit accorder *aucune confiance* aux divers procédés indiqués dans les livres de cuisine pour vérifier la qualité des champignons (épreuve de l'oignon blanc, de la cuiller d'argent, de la bague en or, de la morsure des limaces, etc.).

Les personnes assez imprudentes pour consommer des champignons douteux se mettront à l'abri des accidents en les soumettant, avant cuisson, au traitement suivant. On coupe les champignons en quatre morceaux s'ils sont de dimensions moyennes, en huit morceaux s'ils sont très gros. On en met 500 grammes dans un litre d'eau additionnée d'une cuillerée de bon et fort vinaigre ou de deux cuillerées de sel marin. On les laisse macérer dans ce liquide pendant au moins deux heures, après quoi on les lave à grande eau. On les met ensuite dans un vase rempli d'eau froide qu'on pose sur le feu. Après un quart d'heure à une demi-heure d'ébullition, les champignons ont perdu tout leur principe nuisible; on les lave encore, et ils sont dès lors en état d'être préparés pour la table sans que l'on ait rien à redouter.

Empoisonnement par les champignons. Les caractères de l'empoisonnement par les champignons sont les suivants : nausées, envies de vomir, efforts de vomissement avec défaillance, anxiété, sentiment de suffocation, d'oppression; souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge, douleur constante à la région de l'estomac; quelquefois, vomissements fréquents et violents, selles abondantes, noirâtres, sanguinolentes, avec coliques, efforts sans effet, gonflement et tension douloureuse du ventre; d'autres fois, au contraire, il y a constipation, rétention d'urine. Puis surviennent des vertiges, pesanteur de tête, stupeur, délire, assoupissement, léthargie, crampes douloureuses, convulsions, froid des extrémités, faiblesse du pouls. Quelquefois les accidents se déclarent peu de temps après le repas; le plus souvent ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Il est urgent d'envoyer chercher *au plus vite* un médecin. En attendant on fera vomir le malade : pour cela on introduit les doigts ou une barbe de plume dans l'arrière-gorge pour titiller la luette; ou bien on fait avaler de l'*huile tiède;* ou bien on administre de l'*émétique* (5 à 10 centigrammes dans *très peu* d'eau). Il faut surtout se garder de faire boire au malade de l'eau ou de la tisane en abondance. En même temps on donne un lavement purgatif avec du *sel*, du *séné*, ou, mieux, du *sulfate de soude*, si on en a. Si le médecin tarde à venir, on réchauffe le malade en l'entourant de bouteilles pleines d'eau chaude; on lui donne un peu de café, ou de l'éther sur du sucre.

Assaisonnement des champignons. L'assaisonnement est varié.

1. Les champignons, bien épluchés, coupés en gros morceaux, s'il y a lieu, sont jetés pendant un instant dans l'eau bouillante vinaigrée, puis on les fait sauter dans la casserole avec beurre, sel, poivre, persil, ail hachés. En 15 ou 20 minutes, la cuisson est complète.

2. Les gros cèpes et les grosses oronges, bien épluchés, sont mis à cuire sur le gril, puis garnis, au moment de servir, d'une pelote de beurre munie de sel, poivre et fines herbes.

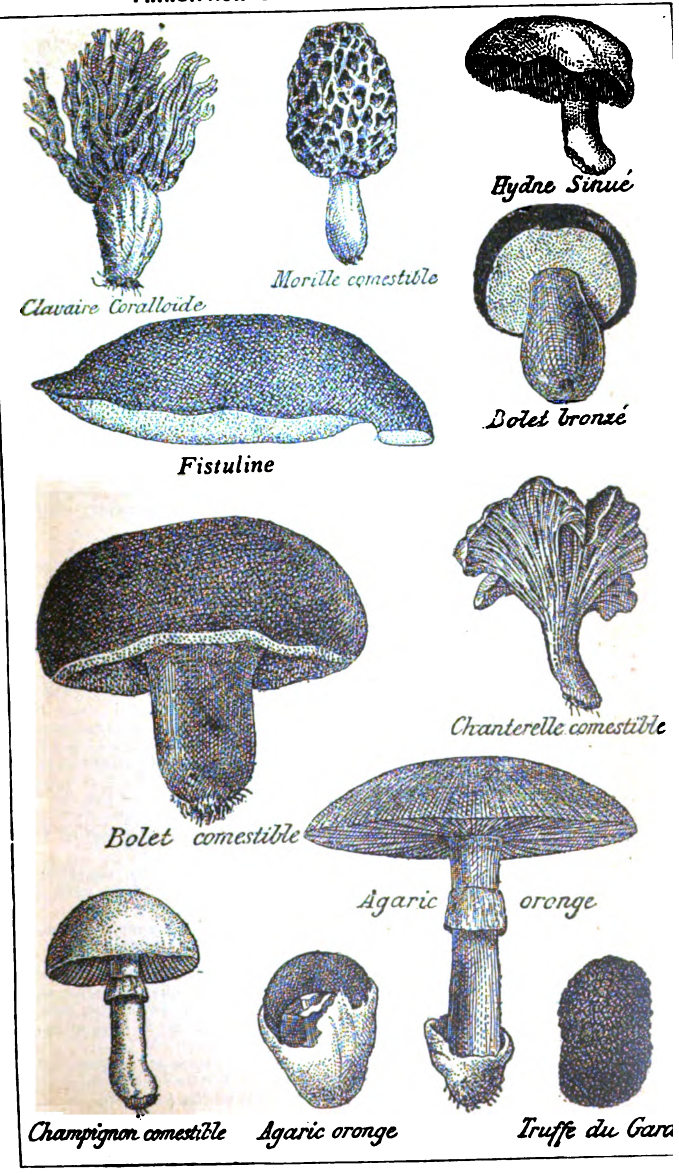
3. Les cèpes *à la bordelaise* se préparent de la manière suivante. Les champignons, bien épluchés, sont mis dans la poêle avec un mélange, en quantités égales, de beurre et d'huile d'olive; on les fait frire jusqu'à ce que l'eau rendue par les champignons ait complètement disparu, et que ceux-ci soient devenus bien roux. On ajoute alors, dans le creux de chaque champignon, un hachis fin fait de persil, échalote, ail, champignons; on laisse cuire encore pendant quelques minutes, on arrose d'un peu de bouillon gras, ou jus de viande, de façon à faire une sauce *très courte*, et on sert très chaud.

Les champignons conservés s'apprêtent comme les frais; mais ils cuisent plus vite.

Conservation des champignons. On peut conserver les champignons de diverses manières.

1. Les champignons (cèpes, mousserons, morilles) sont pelés, lavés et plongés pendant deux ou trois minutes dans l'eau bouillante. Puis on les met sur une claie, et on les fait sécher à l'ombre dans un courant d'air, ou au four très peu chauffé. On les garde ensuite à l'abri de la poussière et de l'humidité. Ces champignons secs sont très bons comme assaisonnement dans les ragoûts. Pour les employer, on les met d'abord à tremper dans l'eau, pendant une heure.

2. Les champignons, bien épluchés, sont mis à cuire à la casserole avec sel, beurre (ou huile, ou graisse) et jus de citron; quand ils sont refroidis, on les met dans des bouteilles à large goulot, en même temps que l'assaisonnement, on ferme avec de bons bouchons, bien ficelés et cachetés, et on fait chauffer pendant 30 minutes au bain-marie (voy. CONSERVATION DES MATIÈRES ALIMENTAIRES). Les bouteilles peuvent être


Clavaire Coralloïde
Morille comestible
Hydne Sinué
Bolet bronzé
Fistuline
Chanterelle comestible
Bolet comestible
Agaric orange
Champignon comestible
Agaric oronge
Truffe du Gard

avantageusement remplacées par des boîtes en fer-blanc.

Les champignons ainsi conservés servent non seulement en garniture, mais encore en plats, comme les champignons frais.

3. On conserve parfaitement bien les champignons sous la graisse. Pour cela on les fait sauter à la graisse ; quand ils ont jeté leur eau, on enlève cette eau, on les met dans un pot en faïence et on coule de la graisse fondue, de façon qu'ils soient entièrement recouverts.

Culture des champignons. Le *champignon de couche*, ou *agaric champêtre*, est cultivé en grand, particulièrement à Paris. Cette culture se fait principalement à l'obscurité, dans des caves ou des carrières (*fig.*), elle est assez délicate



Champignonnière. — La culture de l'*agaric comestible*, ou *champignon de couche*, se fait dans les endroits obscurs, sur des couches de fumier.

pour ne donner que des résultats fort incertains entre des mains inexpérimentées. Aussi nous contenterons-nous d'indiquer un procédé plus simple. On prend du bon fumier, bien consommé, dont on a enlevé, à l'aide d'un trident, toute la paille un peu longue. Tous les trois ou quatre jours, on le remue avec soin, puis on le met en tas et on le bat avec le fer de la pelle. On arrive ainsi, au bout de trois ou quatre opérations, à obtenir un fumier bien homogène, humide, mais non mouillé. On lui donne la forme d'un tas haut de 50 à 60 centimètres, large de 60 à 70, et d'une longueur quelconque. On y sème le *blanc de champignon*, par petites plaques larges de 3 à 4 centimètres, placées à 15 centimètres les unes des autres, et à une profondeur de 6 à 7 centimètres. On bat bien avec le fer de la pelle, on recouvre d'une bonne terre, légère, un peu humide, sur une épaisseur de 5 à 6 centimètres, on bat de nouveau, et on recouvre d'une natte. Au bout d'une huitaine de jours, on arrose avec une dissolution renfermant 40 grammes de *sel de nitre* par litre. Quatre à cinq jours plus tard apparaissent les champignons.

Le *blanc de champignon* se vend chez les marchands de graines.

chanceliers. — Voy. AGENTS CONSULAIRES.

chancre. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

changement de noms. — Toute personne qui, sans l'autorisation du Conseil d'État, a publiquement changé son nom pour s'attribuer une distinction honorifique, est passible d'une amende de 500 à 10 000 fr.

chant (certificat d'aptitude à l'enseignement du). — L'examen a lieu à Paris. Les candidats doivent être âgés de plus de 18 ans. Les épreuves se divisent en épreuves écrites (rédaction sur une question d'enseignement musical, dictée musicale, réalisation d'une basse chiffrée et d'un chant donné) et d'épreuves pratiques (lecture à première vue, chant d'une mélodie avec paroles; exécution par cœur, sans accompagnement, d'un air avec paroles; exécution, sur le piano, d'un accompagnement simple; interrogations diverses).

chantage. — Le *chantage*, qui consiste à se faire donner de l'argent en menaçant une personne de la déshonorer par des révélations compromettantes, est puni d'un an à cinq ans de prison, et de 50 à 3 000 francs d'amende.

chanterelles. — Voy. APPELANTS.

chanvre. — Voy. MATIÈRES TEXTILES.

charades. — La charade est une sorte d'*énigme* dans laquelle le mot que l'on donne à deviner est partagé en deux ou trois autres mots que l'on appelle *premier*, *second*, *dernier*, et que l'on fait connaître par leurs définitions; le mot à deviner s'appelle alors le *tout* ou l'*entier*.

Charades en vers. Les charades à deviner se font souvent en vers. En voici quelques exemples.

Pour aller me trouver, il faut plus que les pieds.
Et souvent en chemin on dit sa patenôtre ;
Mon tout est séparé d'une de ses moitiés ;
La moitié de mon tout sert à mesurer l'autre.

Le mot de cette charade, assez difficile à deviner, est *Angleterre*, c'est le *tout*, qui se décompose en *angle* et *terre*, lesquels sont ses moitiés.

Mon premier ronge mon second,
Et mon tout mène à Charenton.

Le mot est *vertige* (*ver-tige*).

Mon premier dans les airs porte sa noble tige
Mon dernier va s'y perdre et mon tout y voltige.

Le mot est *pinson* (*pin-son*).

Du haut de mon premier, en pompeux étalage
Églé chut l'autre jour, et s'en mordit les doigts :
Quoique de mon second elle ait le bavardage,
Elle se tut alors pour la première fois :
Mais mon tout la guérit ; elle en sera plus sage.

Le mot est *charpie (char-pie)*.

On est indulgent sur la valeur poétique des charades, et chacun peut s'y exercer sans ridicule.

Jeu des charades. Dans le jeu des charades, on improvise les définitions des mots, sans se donner la peine de les mettre en vers, et on donne les mots à deviner aux personnes présentes.

Il n'est pas nécessaire que l'orthographe soit respectée dans ces jeux d'esprit ; il suffit que la définition qu'on donne de chaque partie du mot, et de son tout, ne soit pas trop baroque.

Mon premier se donne aux malades.
Mon second c'est vous et moi.
Mon troisième sert aux chiffonniers.
Mon dernier est le bord d'un fleuve sans en avoir l'r.
Mon tout est nécessaire au chemin de fer.

Le mot est *locomotive (loc-homme-hotte-ive)*.

Mais, sous peine d'être absolument inintelligible, il ne faut pas pousser la fantaisie trop loin dans ce genre.

Voici quelques exemples de mots qu'on peut aisément donner à deviner en charades : *ami-don ; bis-sac ; bon-bon ; but-or ; cor-beau ; cor-don ; corne-muse ; cor-sage ; cou-rage ; dé-tresse ; drap-eau ; écrit-eau ; épi-gramme ; fini-stère ; molle-ton ; or-ange ; pré-texte ; thé-âtre ; ver-veine*.

Charades en action. Dans la charade en action, les joueurs imaginent des scènes dans lesquelles ils expriment le sens des diverses parties du mot, puis le sens du tout. Le jeu des charades en action est fort gai, mais il conduit très souvent les joueurs à mettre toute la maison au pillage, pour se procurer les accessoires dont ils ont besoin.

Supposons qu'on ait choisi le mot *délire (dé-lire)*. On représentera d'abord une scène de jeu de dés ; puis un auteur lisant ses poésies ; et, pour le tout, une scène de folie.

Les charades en action peuvent consister en des scènes très courtes, ou, au contraire en des scènes développées assez longuement. Le plus souvent elles sont improvisées, et exigent de la part des joueurs de l'attention, de l'intelligence et du tact ; des costumes pittoresques, également improvisés, en augmentent l'intérêt.

Voici quelques exemples de *charades* qu'on peut aisément mettre en action : *ballot (bal-lot)* ; *basse-cour (basse-cour)* ; *machine (mât-chine)* ; *souterrain (sou-terrain)* ; *terreur (terre-heure)*.

Comme on le voit, les charades en action ne respectent pas toujours l'orthographe. Mais là encore, on doit se garder, à moins qu'il ne soit convenu qu'on fera des folies, d'une fantaisie exagérée.

charbon. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*) ; ÉPIZOOTIES ; PORC.

Charbonnières (*Rhône*). — Village de 621 habitants, dans une jolie situation ; climat agréable. Les eaux, ferrugineuses, réussissent bien contre la chlorose, l'anémie, la dyspepsie. Bon établissement de bains ; hôtels, maisons meublées. On se rend à Charbonnières par chemin de fer (station de Saint-Paul, très voisine du village). Voy. EAUX MINÉRALES.

charcuterie. — La charcuterie, sous toutes ses formes (jambon, saucisse, boudin, galantine, etc.), ne doit jamais servir de base à l'alimentation. Toutes ces préparations, prises trop fréquemment ou en trop grande quantité, sont échauffantes, excitantes, indigestes.

Les malades, les convalescents, les personnes dont l'estomac est délicat, font bien de s'en abstenir complètement.

Il va de soi, d'ailleurs, que les inconvénients de la charcuterie sont moindres à la campagne, où l'exercice, le grand air, facilitent la digestion, qu'ils ne le sont à la ville.

La charcuterie qu'on consomme doit toujours être, d'ailleurs, dans un parfait état de conservation. Il est prudent de ne consommer que les préparations cuites, la charcuterie crue pouvant déterminer des maladies graves (*trichinose, ver solitaire*).

chargement. — Voy. POSTES.

charivari (**législation**). — Tout auteur d'un *charivari* fait dans un but injurieux devant le domicile de quelqu'un, est passible d'une amende qui ne peut dépasser 15 francs, et même d'un emprisonnement de 1 à 5 jours.

Chartes (**école des**). — Cette école, située à Paris, est destinée à former des archivistes paléographes pour les fonctions d'archiviste et de bibliothécaire. Le régime est l'externat (gratuit, des bourses d'entretien sont accordées) ; la durée des études est de trois ans. Les candidats doivent avoir moins de 25 ans et être bacheliers. Le concours porte sur le latin, l'histoire, la géographie.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie et à la thèse, reçoivent le *diplôme d'archiviste paléographe*, et sont nommés archivistes à Paris ou dans les départements, employés dans les bibliothèques, etc.

chasse. — La *chasse* est l'action de poursuivre des quadrupèdes ou des oiseaux sauvages pour les tuer ou les

prendre vivants. Elle a pour but, soit de détruire les animaux nuisibles, soit de pourvoir à notre alimentation. Les animaux sauvages que l'on poursuit pour l'alimentation portent le nom de *gibiers*. La chasse se pratique de plusieurs manières. La *chasse à courre* (*fig.*) consiste à faire poursuivre une seule bête par une meute accompagnée de veneurs à cheval, jusqu'à ce qu'elle tombe épuisée de fatigue. Dans la *chasse à tir*, on cherche ordinairement et on fait lever le gibier avec des chiens courants et des chiens d'arrêt (*fig.*), ou bien on attend le gibier à l'affût, pour le tuer ensuite à coups de fusil. La chasse à tir et la chasse à courre sont, sauf quelques exceptions, les deux seuls modes de chasse qui soient autorisés en France.

La chasse avec divers engins, ou *chasse aux pièges* est généralement interdite. Dans cette chasse aux pièges, très variée dans ses moyens, et très destructive dans ses effets, on distingue les instruments qui servent à attirer ou approcher le gibier (pipeaux, appeaux, lanternes à réflecteur, miroirs, etc.) et ceux qui servent à le prendre (traquenard, bascules, toiles, halliers, gluaux, lacets, etc.).

Il faudrait tout un volume pour décrire, même sommairement, les divers procédés employés pour la poursuite des principaux gibiers. Aussi ne traiterons-nous qu'un petit nombre de questions. Dans ce Dictionnaire, qui a surtout pour objet d'être utile, et réellement pratique, nous ne pouvons songer à indiquer les procédés employés dans la grande chasse (cerf, chevreuil, loup, etc.); les chasseurs qui s'y livrent n'ont pas besoin de nos conseils. Nous n'aurons non plus qu'à dire fort peu de choses sur la chasse au chien d'arrêt ou au chien courant; ces chasses, auxquelles se livrent presque tous les chasseurs, ne peuvent s'enseigner par les livres; il y faut la pratique sous la direction d'un guide exercé.



Chasse à courre (Sanglier).

Nous nous contenterons donc de certaines indications pratiques relatives à quelques gibiers, et de la description des principales méthodes employées pour la capture de certains petits oiseaux ou de quelques animaux nuisibles.

Pour le matériel et les procédés de chasse, voyez AFFUT, APPEAU, APPELANTS, ARAIGNE, ASSOMMOIR, BRAI, CHANTERELLES, CHIENS DE CHASSE, COLLET, FURET, GLU, GLUAUX, HALLIER, HAUSSE-PIED, LACETS, MÉSANGETTE, MOQUETTES, NAPPES, PANTIÈRE, PIPÉE, POCHETTE, QUATRE DE CHIFFRE, RAFLE, SAUTERELLE, TIR, TIRASSE, TONNELLE, TRAINEAU, TRAINÉE, TRAQUENARD, TRÉBUCHET.

Pour les animaux dont il est question dans ce Dictionnaire, voyez ALOUETTE, BÉCASSE, BÉCASSINE, BECFIGUE, BELETTE, BLAIREAU, CAILLE, CANARD SAUVAGE, CORBEAU, ÉCUREUIL, FAISAN, FOUINE, GRUE, LAPIN, LIÈVRE, LOUP, LOUTRE, MARTE, MERLE, OISEAUX, OISEAUX DE

PROIE, ORTOLAN, PERDRIX, PIE, PIGEONS, PLUVIER, PUTOIS, RALE DE GENÊT, RENARD, SARCELLE, TAUPE, VANNEAU.

Législation de la chasse. Le droit de chasse est accordé à tous, mais l'exercice en est réglementé.

Le droit de chasse sur un fonds appartient exclusivement au propriétaire ou à l'usufruitier de ce fonds ; lui seul peut autoriser un tiers à chasser sur ses terres. Toutefois le gibier qui vit sur ses terres ne peut être considéré comme étant sa propriété. Un chasseur qui a tué du gibier sur la propriété d'autrui, sans autorisation, même en temps prohibé et sans permis de chasse, en est cependant le légitime propriétaire ; il encourt seulement une peine pour le délit qu'il a commis. La propriété du chasseur sur son gibier date du moment où il a blessé mortellement ce gibier ; tant qu'il n'est que poursuivi ou légèrement blessé le gibier appartient à celui qui peut s'en emparer le premier.

Nul ne peut chasser, même sur ses terres, si la chasse n'est *ouverte*, et s'il n'a obtenu un permis de chasse. Toutefois, le propriétaire peut chasser ou faire chasser en tout temps, sans permis de chasse, dans ses possessions attenant à une habitation et entourées d'une clôture continue faisant obstacle à toute communication avec les héritages voisins.

Les préfets déterminent, par des arrêtés publiés au moins dix jours d'avance, l'époque de l'ouverture et celle de la clôture de la chasse dans chaque département. Dans chaque département, il est interdit de mettre en vente, de vendre, d'acheter, de transporter et de colporter du gibier pendant le temps où la chasse n'est pas permise ; l'infraction à cette défense entraîne une amende et la confiscation du gibier.

Les *permis de chasse* (*fig.*), valables pour un an, sont délivrés par les sous-préfets, sur l'avis des maires, à qui la demande doit être adressée ; le prix en est de 28 francs. Les enfants de moins de 16 ans, les interdits, les gardes champêtres des communes, les gardes forestiers de l'Etat, les personnes qui ont encouru certaines condamnations, ne peuvent obtenir de permis de chasse ; les mineurs de 16 à 21 ans ne peuvent en obtenir que sur la demande de leurs père, mère ou tuteur. Le permis de chasse ne donne le droit de chasser que là où le propriétaire des terres ne s'y oppose pas ; il ne permet de chasser que pendant le jour, à *tir*, à *courre* et au *furet*.

En dehors des temps pendant lesquels la chasse est ouverte, les préfets peuvent autoriser la chasse des oiseaux de passage, du gibier d'eau dans les marais, étangs, des animaux malfaisants. La chasse est interdite en temps de neige.

La chasse sans permis, en temps prohibé, la chasse sur le terrain d'autrui, la chasse en temps de neige, la chasse avec des engins prohibés, la chasse de nuit, etc., sont autant de délits passibles d'amendes qui, dans certains cas, peuvent



Chasse au chien d'arrêt.

aller à 300 francs, et d'emprisonnement qui peut aller à 3 mois.

Tout jugement de condamnation prononce la confiscation des filets, engins et autres instruments de chasse, il ordonne, en outre, la destruction des instruments de chasse prohibés. Il prononce également la confiscation des armes, excepté dans le cas où le délit a été commis par un individu muni d'un permis de chasse dans le temps où la chasse est autorisée. Si les armes, filets, engins ou autres instruments de chasse n'ont pas été saisis, le délinquant est condamné à les représenter ou à en payer la valeur, suivant la fixation faite par le jugement, sans que cette fixation puisse être au-dessus de 50 francs.


POLICE GÉNÉRALE.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

Département d

SIGNALEMENT

SIGNES PARTICULIERS

Signature du Porteur

PERMIS DE CHASSE

Prix du Permis de Chasse : VINGT-HUIT FRANCS

Permis de chasse.

chat. — Le chat (*fig.*) est parfois pour nous un domestique infidèle, mais qui nous rend de grands services par la guerre qu'il fait aux souris et aux rats. Les chats prennent les rats non pas seulement pour leur nourriture, mais comme poussés par leur instinct ; car un chat bien nourri prend autant de rats que celui qui meurt de faim, mais il ne les mange pas. Dans les campagnes les chats, ou du moins certains chats, chassent aussi les oiseaux et en font parfois une fâcheuse destruction. Il

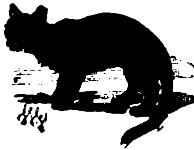
importe de tuer aussitôt les chats maraudeurs.

Les chats, quoique gourmands, sont faciles à nourrir. On n'a, en somme, qu'à leur donner un peu de tout ce qui



Chat angora.

paraît sur nos tables; soupe, viande, fromage, poisson, etc. Il est bon de les forcer à séjourner dans les endroits où se rencontrent de préférence les souris que l'on veut détruire. Un chat qui reste constamment couché dans nos appartements ne remplit pas sa mission.



Chat domestique (longueur, sans la queue, 0m,50).

Les jeunes chats sont faciles à élever; ils n'ont à redouter presque aucune maladie. Quand la chatte a mis bas, il faut lui laisser au moins deux petits pendant quelque temps, de peur que le gonflement exagéré de ses mamelles ne la rende malade.

Les vieux chats sont sujets à diverses maladies: la toux, le vomissement, la gale. Pour guérir la gale, on frotte la partie malade avec de l'huile d'aspic.

châtaignes. — Voy. MARRONS.

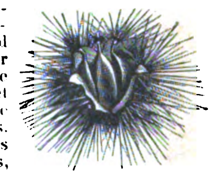
châtaignier. — Le châtaignier (*fig.*) n'est pas difficile sur le choix du terrain; cependant les terrains calcaires lui conviennent moins que les terrains sablonneux et frais. On en cultive un assez grand nombre de variétés, dont les plus estimées produisent la *châtaigne ordinaire;* la *châtaigne commune à gros fruits* (dite *portalonne*); la *châtaigne verte du Limousin;* la *châtaigne exalade* (excellente); la *châtaigne de Cars* (se conservant très bien); la *châtaigne nousillarde;* le *marron sauvage;* et le *vrai marron*, qui est la meilleure de toutes les châtaignes.

On récolte les châtaignes au moment



Vieux châtaignier (hauteur, 20 mètres).

où elles se détachent d'elles-mêmes; on bat les branches. Après avoir enlevé l'enveloppe épineuse, on étend les fruits sur une aire plane et sèche et on les remue tous les jours. Quand elles sont essuyées, on les met dans des sacs de façon à les conserver sans qu'elles se dessèchent trop. Voy. MARRONS.



Fruit du châtaignier.

chat-coupé. — Le *chat-coupé* est un jeu de poursuite excellent pour les jeunes enfants: il se joue à cinq, six, dix joueurs. Le *chat* poursuit une *souris*, si une autre des souris parvient à passer entre le chat et la souris poursuivie, on dit que le chat est *coupé;* il doit alors poursuivre la souris qui vient de couper, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'une des souris soit prise. Elle devient *chat* à son tour et le jeu continue.

Celui qui vient d'être chat ne peut être poursuivi immédiatement par la souris qu'il vient de prendre. Il a droit à un repos.

Château-Gontier (*Mayenne*). — Ville de 7000 habitants; eau minérale froide, ferrugineuse bicarbonatée, efficace contre la chlorose et l'anémie; elle est employée en boisson, bains et douches.

Etablissement thermal; plusieurs hôtels; séjour monotone, climat salubre,

mais un peu pluvieux (chemin de fer). Voy. EAUX MINÉRALES.

Châteauneuf (*Puy-de-Dôme*). — Village de 1 000 habitants; eaux minérales ferrugineuses bicarbonatées gazeuses. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre diverses maladies de la peau, le rhumatisme, diverses paralysies, la chlorose, l'anémie, etc.

Plusieurs établissements thermaux; hôtels, maisons meublées dans des conditions peu onéreuses; climat fort agréable, belles promenades.

On se rend à Châteauneuf par Riom (chemin de fer), et de là par voiture publique (30 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Châtelaillon (*Charente-Inférieure*). — Petite plage de bains de mer, peu fréquentée. Vie calme et tranquille, installation peu coûteuse; pays peu intéressant (chemin de fer). Voy. BAINS DE MER.

Châteldon (*Puy-de-Dôme*). — Ville de 2 000 habitants; eau minérale froide, ferrugineuse, bicarbonatée, gazeuse. Cette eau est employée uniquement en boisson contre diverses maladies d'estomac, la gravelle, le catarrhe vésical, l'anémie.

Petit établissement thermal; plusieurs hôtels. Le climat est doux, mais avec d'assez fortes variations de température; belles promenades, charmantes excursions dans les environs.

On se rend à Châteldon par Vichy (chemin de fer); puis, de là, par voiture (20 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Châtelguyon (*Puy-de-Dôme*). — Ville de 1 800 habitants; eau thermale, chlorurée sodique bicarbonatée, ferrugineuse, gazeuse, qu'on emploie en boisson, bains et douches. Cette eau, qui est purgative, est efficace contre les maladies des organes digestifs, les engorgements du foie, le rhumatisme, etc.

Bel établissement thermal, nombreux hôtels, maisons meublées; climat agréable, mais présentant d'assez fortes variations de température.

On se rend à Châtelguyon par Riom (chemin de fer); et, de là, par voiture publique (7 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.



Le chat-coupé.

Chaudes-Aigues (*Cantal*). — Ville de 1 800 habitants; caux thermales très chaudes (57 à 81°), qui sont bicarbonatées sodiques. Ces eaux sont employées en boisson, bains et douches contre le rhumatisme musculaire et contre certaines maladies chroniques de la peau.

Etablissement thermal; hôtels, maisons meublées à des conditions peu onéreuses. Climat variable, avec de brusques écarts dans la température; belles promenades dans les environs.

On se rend à Chaudes-Aigues par Neussargues (chemin de fer), et de là par voiture publique (54 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

chaufferettes. — Se chauffer les pieds est un détestable moyen pour ne pas les avoir froids. Mieux vaut mille fois se préserver du refroidissement: au dehors, par de fortes chaussures en cuir, à semelles épaisses; au dedans par des pantoufles rembourrées et fourrées.

Il est certain, cependant, que chez bien des personnes, condamnées à une longue immobilité par la nature de leurs

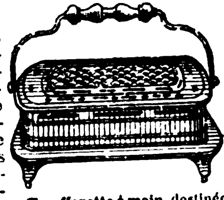
occupations, les pieds se refroidissent à la longue, quelle que soit la chaussure employée. Dans ce cas on met les pieds dans une *chancelière*, sorte de sac garni intérieurement de fourrure (*fig.*). Car si



Chancelière fourrée.

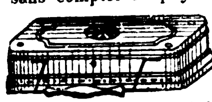
on commence à prendre la *chaufferette*, on ne pourra bientôt plus s'en passer, la susceptibilité au froid augmentant à mesure qu'on se chauffe davantage.

La chaufferette à feu (*fig.*) occasionne la production d'engelures, de douleurs rhumatismales des membres inférieurs; elle cause des irritations de la peau et des organes intérieurs recevant le rayonnement de la chaufferette;



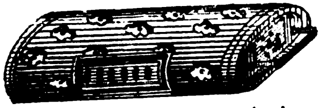
Chaufferette à main, destinée à recevoir de la braise, recouverte de cendre chaude.

elle peut occasionner des brûlures souvent graves, sans compter l'asphyxie lente par le gaz oxyde de carbone qui provient de la combustion incomplète du charbon.



Chaufferette à main, destinée à recevoir une petite briquette de charbon aggloméré, qui brûle lentement : elle est aisément transportable.

Les **chaufferettes à eau chaude** (*fig.*) sont un peu moins malfaisantes, mais elles prédisposent encore aux engelures



Chaufferette de voiture, à eau chaude.

et aux douleurs rhumatismales : en outre elles exagèrent chaque jour, comme les autres, la susceptibilité au froid.

Du mouvement, de bonnes chaussures, sont les seuls remèdes réellement efficaces en hiver contre le froid aux pieds.

chaussures (**entretien des**). — Le *cirage* est à trop bon marché partout pour qu'on ait intérêt à le faire soi-même. Mais on a souvent besoin d'une composition qui rende les grosses chaussures imperméables à l'eau.

Voici deux recettes faciles à mettre en pratique.

On fait fondre, dans un vase en terre, 30 grammes de suif de mouton, 23 grammes de cire jaune et 16 grammes de poix résine ; puis on ajoute progressivement un demi-litre d'huile de lin. On retire du feu, et on continue à remuer jusqu'à complet refroidissement. On conserve dans un vase bien fermé. — Cette composition s'applique sur la chaussure à l'aide d'une brosse, chaque semaine. On peut mettre, quelques heures après, du cirage par-dessus.

On fait fondre poids égaux de cire jaune, de saindou et de miel ; on retire du feu, on ajoute au mélange cinq fois son poids d'essence de térébenthine, et on remue jusqu'à refroidissement. Sur les chaussures légèrement chauffées on étend la composition, avec un pinceau, en cinq à six couches successives.

L'entretien des chaussures fines, vernies ou non, exige l'emploi de pommades spéciales qu'on trouve chez tous les marchands, et qu'on n'aurait aucun intérêt à préparer soi-même.

chemin de hallage. — Voy. EAUX.

cheminées (**législation**). — L'incendie causé par la vétusté, le mauvais entretien ou le défaut de nettoyage des cheminées est puni d'une amende de 50 à 500 francs.

Ceux qui ne font pas entretenir, réparer, nettoyer les cheminées sont passibles d'une amende de 1 à 5 francs, et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 1 à 3 jours.

chemins de fer. — Les *chemins de fer* sont construits par l'État ou concédés par lui à une compagnie. La concession a une durée limitée, à l'expiration de laquelle le chemin doit faire *retour à l'État*, qui en disposera à son gré, soit en l'exploitant lui-même, soit en le louant à une compagnie d'exploitation. La police des chemins de fer est régie par des lois spéciales. Nous y relevons en particulier les dispositions suivantes, qui intéressent le public.

Aucune construction, autre qu'un mur de clôture, ne peut être établie à une distance du chemin inférieure à 2 mètres: quand le chemin est en remblai, aucune excavation ne peut être creusée sans autorisation à une distance du pied du remblai inférieure à la hauteur de celui-ci. Aucun dépôt de matières inflammables (meules de paille, couverture en chaume, magasin à pétrole), ne peut être établi à une distance **inférieure à**

20 mètres ; aucun dépôt de matières non inflammables à une distance inférieure à 5 mètres, sauf autorisation préfectorale.

Les dégâts faits sur la voie, s'ils sont de nature à entraver la marche des convois, sont punis, selon les circonstances, de la *réclusion*, des *travaux forcés* ou de *mort*. Les accidents causés par maladresse, imprudence, négligence, inobservation des règlements sont punis d'un emprisonnement de 8 jours à 5 ans, selon les circonstances, et d'une amende de 50 à 3000 francs. Sont passibles d'amende, toutes les contraventions à la police des chemins de fer. Toute attaque, toute rébellion avec violence envers les agents des chemins de fer dans l'exercice de leurs fonctions sont punies d'un emprisonnement qui ne peut être moindre de 6 jours, et d'une amende allant de 16 à 200 francs.

Transport des voyageurs. Le transport des voyageurs se fait d'après un tarif kilométrique qui est le même pour toutes les grandes compagnies. Ce tarif est de 0fr,1220 par kilomètre pour la première classe, de 0fr,0755 pour la seconde classe et de 0fr,0495 par kilomètre pour la troisième classe.

Ce sont là les prix les plus élevés; mais des réductions considérables sont faites pour les billets d'aller et retour, pour les cartes d'abonnements, pour les voyages d'excursion, pour les trains de plaisir, pour les militaires, pour les membres de l'Enseignement primaire, pour les enfants, etc. (Consulter les *Indicateurs*).

Chaque voyageur a droit au transport gratuit de 30 kilos de bagages; les enfants qui payent demi-place ont droit seulement à 20 kilos de bagages. Les excédents se taxent au tarif de 0fr,0005544 par kilogramme et par kilomètre; mais ce tarif est réduit quand l'excédent dépasse 40 kilogrammes.

Les compagnies sont pécuniairement responsables des détériorations, retards et perte des bagages qui leur sont confiés.

Transport des paquets, caisses, etc., non accompagnés des voyageurs. Les objets que l'on confie aux chemins de fer pour être transportés sont soumis à plusieurs tarifs.

Pour les petits paquets, voy. COLIS POSTAUX.

Les transports de gros paquets par grande ou petite vitesse sont soumis à des tarifs variant avec leur nature. Mais dans tous les cas les compagnies sont responsables de tout retard, détérioration ou perte. Voy. **Supplément.**

Personnel des chemins de fer. Les chemins de fer occupent de nos jours un personnel très considérable, dont une partie au moins est fort bien rétribuée; plus de 250 000 agents sont employés à l'*exploitation*. Ces agents sont répartis entre l'administration centrale, l'exploitation commerciale, l'exploitation technique, le matériel et la traction, l'entretien et la surveillance de la voie. Des services si divers exigent des employés ayant des aptitudes très variées; aussi peut-on dire que tout jeune homme ayant reçu une instruction technique quelconque, commerciale, industrielle, manuelle, etc., peut trouver une situation dans les chemins de fer; il n'est pas jusqu'aux avocats et aux médecins qui ne puissent y être admis. Les employés les plus modestes sont les gardes-barrières, qui sont des femmes; elles sont logées et reçoivent un traitement de 180 à 250 francs. Ces femmes doivent être mariées, et leurs maris exercent les fonctions de cantonniers, gardes-lignes dans la circonscription de la barrière; ils reçoivent pour cela un traitement de 700 à 1 000 francs par an. Au-dessus viennent les chefs cantonniers, gardes-magasins, chauffeurs, allumeurs, graisseurs, conducteurs de trains, hommes d'équipes, pointeurs, qui reçoivent de 900 à 1 800 francs. Au-dessus de ces hommes de peine sont les employés proprement dits, desquels on exige plus d'instruction, facteurs, receveurs et caissiers, chefs et sous-chefs de gare et de station, chefs de trains, mécaniciens, chefs de dépôts, dessinateurs, géomètres, chefs de section, etc., dont les appointements vont de 1 200 à 6 000 francs. Enfin les employés supérieurs, ingénieurs, chefs d'exploitation, inspecteurs, etc., ont des traitements qui peuvent aller à 25 000 francs. Pour les employés inférieurs les traitements sont augmentés de gratifications, solde supplémentaire pour travaux extraordinaires, etc. Plusieurs compagnies ont une caisse des retraites pour les employés qui ont servi la compagnie pendant un assez grand nombre d'années.

En dehors des gardes-barrières, les compagnies emploient peu de femmes (administration centrale, distribution des billets dans les gares importantes).

En outre des agents payés par les compagnies, les chemins de fer occupent des employés de l'État, en petit nombre : ce sont les *inspecteurs de l'exploitation commerciale* (chargés au nom de l'État, de la surveillance de l'exploitation commerciale et des opérations financières), et les *commissaires de surveillance administrative*, établis dans les gares pour la surveillance de l'exploitation, pour recevoir les réclamations des voyageurs, la constatation des contraventions, délits ou crimes commis dans l'enceinte des

chemins de fer par les employés ou les voyageurs. Les traitements des inspecteurs sont de 4000 à 5000 francs, plus des frais de tournée et de bureau ; ceux des commissaires varient de 1500 à 3000 francs. Les uns et les autres sont recrutés en concours, d'après un programme déterminé, et nommés par le ministère des travaux publics ; les deux tiers des places données au concours sont réservées aux anciens officiers des armées de terre et de mer.

chemins ruraux. — Sont ainsi nommés tous les chemins appartenant à la commune, qui ne sont pas classés comme *chemins vicinaux*. Les chemins ruraux peuvent être construits et entretenus, soit par la commune, soit par des syndicats constitués par la réunion des propriétaires intéressés.

chemins vicinaux. — Les *chemins vicinaux* sont des chemins qui établissent entre les communes et dans l'intérieur de chacune d'elles les communications nécessaires. On les divise en trois classes :

Les chemins de grande communication sont ceux qui traversent plusieurs communes et qui se relient aux voies de communication des départements voisins. Ils sont classés par les conseils généraux, et sont placés, comme les routes de *grande voirie*, sous l'autorité du préfet. Les communes qui sont chargées de les construire peuvent recevoir des subventions du département.

Les chemins d'intérêt commun, sans être de grande communication, intéressent aussi plusieurs communes. Ils sont classés par les conseils généraux, mais leur police appartient aux maires.

Les chemins vicinaux ordinaires sont classés par la commission départementale, administrés par les maires, et à la charge d'une seule commune.

Tous ces chemins sont créés et entretenus au moyen de ressources ordinaires des communes. En cas d'insuffisance de ces ressources, les communes sont autorisées à s'imposer trois journées de *prestations* (voy. ce mot) et cinq *centimes additionnels* (voy. ce mot). Si une commune refusait de voter cet impôt pour la construction et l'entretien des chemins reconnus nécessaires, le préfet pourrait l'inscrire d'office à son budget. Quand ces ressources sont insuffisantes, les communes peuvent obtenir des subventions de l'Etat et du département.

Des agents spéciaux, nommés *agents voyers*, sont chargés de toutes les opérations relatives aux chemins vicinaux.

cheptel. — Voy. LOUAGE.

chèque. — Mandat par lequel le souscripteur donne ordre, à un banquier dépositaire de ses fonds, de remettre une somme d'argent à une personne désignée, ou simplement au porteur.

Voici un modèle de chèque :

> *Paris*, 25 *août* 1892. B. P. F. 400.
> A vue, veuillez payer à M. Durand, ou à son ordre, la somme de quatre cents francs, dont vous débiterez mon compte.
> A M. PETIT, banquier,
> à Périgueux (Dordogne).
> DUPONT,
> rue Montmartre, 41.

Le chèque ne peut être tiré que sur un banquier ou tout autre dépositaire ayant une *provision* suffisante pour y faire honneur ; il est toujours payable à vue. Le porteur doit en réclamer le payement dans les cinq jours de sa date, s'il est tiré dans la ville même où il est payable, et dans les huit jours au cas contraire. Faute de se conformer à cette règle, le porteur peut perdre la valeur du chèque, sans recours possible contre le tireur, dans le cas où le tiré aurait été déclaré en faillite après les délais indiqués.

Le chèque est assujetti à un droit de timbre de 10 centimes, quand il est tiré dans la ville où il doit être payé ; et à un droit de 20 centimes, s'il est payable dans une autre ville.

Cherbourg (*Manche*). — La ville de Cherbourg (36 000 habitants) possède une belle plage et un splendide établissement de bains de mer, qui est à la fois casino et hôtel. Cette plage n'attire, en fait d'étrangers, que les personnes qui ne peuvent se passer de la ville, et pour lesquelles la mer est pour ainsi dire secondaire.

On trouve à se loger en ville un peu à tous les prix. Voy. BAINS DE MER.

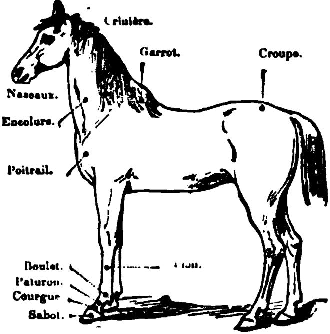
cheval. — De tous nos animaux domestiques, le cheval est celui qui exige les soins les plus attentifs et les plus assidus, celui dont le choix est le plus difficile. Les erreurs, ici, sont d'autant plus préjudiciables que l'animal n'a actuellement qu'une valeur presque insignifiante comme viande de boucherie : aussi tout cheval qui est ou qui devient impropre au travail peut-il être considéré comme n'ayant plus, ou à peu près, aucune valeur.

Choix du cheval. Nous venons de dire que le choix d'un cheval est chose fort difficile. La bête, pour être reconnue bonne, doit, en effet, posséder un certain nombre de qualités absolues de conformation qui sont communes à

toutes les races; elle doit, en outre, avoir des qualités particulières, selon l'usage que l'on en veut faire. Elle doit enfin être d'un âge convenable, et n'avoir aucune maladie ou aucune infirmité qui soit de nature à nuire à sa beauté, à ses forces, ou même qui puisse menacer son existence.

Nous indiquerons donc sommairement les qualités absolues de conformation, communes à toutes les races, puis les défauts, vices et maladies; l'examen particulier de chaque race nous entraînerait trop loin.

Qualités absolues de conformation. Un beau cheval, quelle que soit sa race,



Le cheval (hauteur moyenne au garrot, 1m,55).

et à quelque service qu'il soit destiné, aura un garrot élevé et épais; un dos et des reins courts et larges; une croupe allongée; un thorax profond, à parois bien arrondies et sans dépressions en arrière du coude; une épaule aussi oblique que possible et une cuisse large et bien descendue; un avant-bras long et bien musclé et des canons très courts, avec des tendons bien détachés et puissants; des genoux et des jarrets larges, les faces latérales de ceux-ci sans proéminences ou tares, dures ou molles; des boulets volumineux dans leur netteté; des sabots bien conformés, à surface lisse et noire, d'une corne solide, représentant exactement un tronçon de cône incliné suivant son axe, de manière à former avec le sol un angle de 45 degrés, dont la surface plantaire, légèrement incurvée en voûte, porte une fourchette élastique, saine, bien nourrie, et avec des lacunes bien ouvertes.

La finesse des lèvres, la régularité des dents incisives, l'état sain des barres, les naseaux bien ouverts, un chanfrein large et droit, un grand écartement des ganaches, ou branches du maxillaire inférieur, sont autant de qualités que l'on recherche dans le cheval.

Un cheval a ses aplombs quand le poids du corps est réparti régulièrement sur ses quatre membres (*fig.*). Il présente alors l'aspect suivant.

Si l'on regarde le cheval de face, le membre antérieur et le membre postérieur d'un même côté sont sur un même plan, de manière que l'un cache l'autre. Dans ce cas, une ligne verticale, tirée de la pointe du jarret ou du milieu du genou, divise la partie inférieure du membre en deux parties égales. Il faut encore que, en regardant de profil, une ligne verticale, tirée de la partie inférieure de l'avant-bras, du milieu de la face externe, divise le genou, le canon et le boulet en deux parties égales; de même, au membre postérieur, une ligne verticale abaissée du grasset tombe un peu en avant du pied.

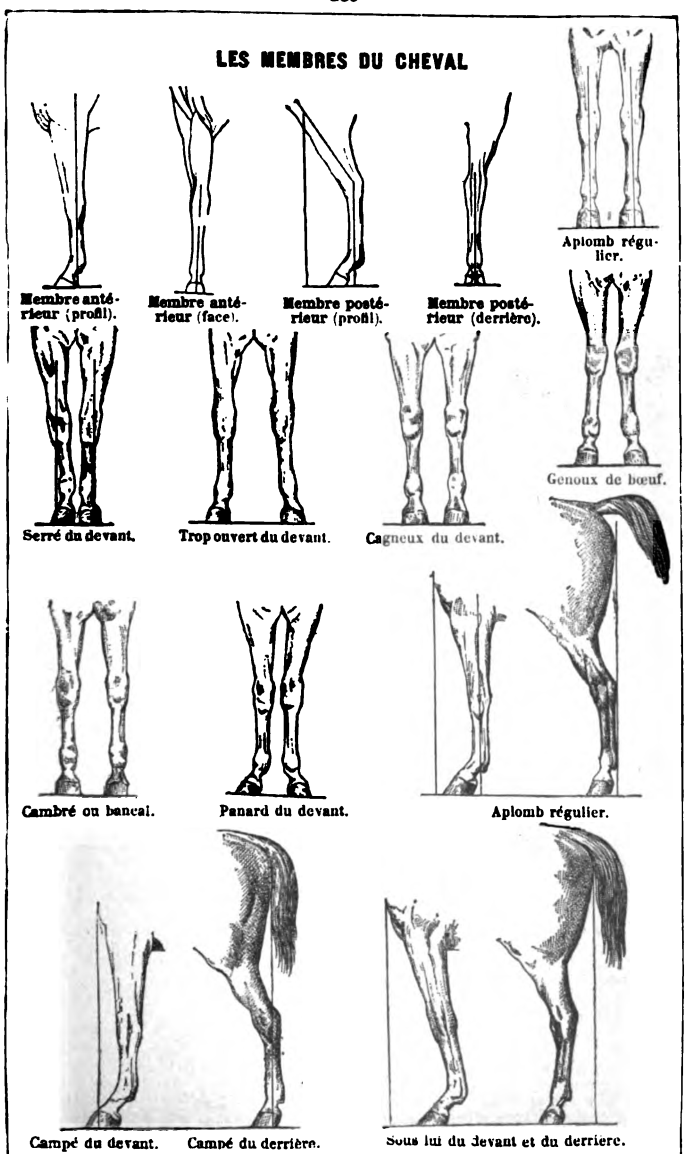
Ajoutons qu'un cheval doit avoir du *sang*, c'est-à-dire une excitabilité suffisamment accentuée du système nerveux. Le *sang* s'accuse par la vivacité du regard, la mobilité des oreilles, témoignant que le sujet est attentif à tous les bruits qui se produisent autour de lui, et surtout par la résistance qu'il oppose quand on cherche à lui soulever la queue.

Diverses robes du cheval. Les principaux pelages du cheval sont les suivants :

Pelages simples. Le *blanc;* le *noir* (noir proprement dit, noir mal teint, noir de jais); le *bai*, rougeâtre avec la crinière, la queue et les extrémités noires (bai cerise, bai griotte, bai doré, châtain, marron, brun à taches de feu, bai vineux); l'*alezan*, qui ne diffère du bai que parce que les poils des extrémités sont communément de la même couleur que le reste de la robe, ou même d'une teinte plus claire.

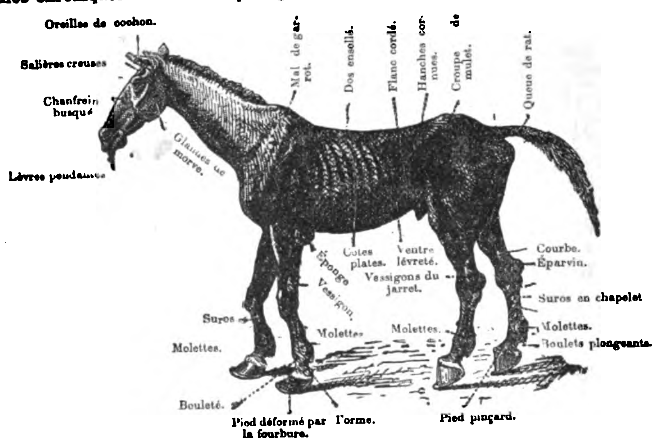
Pelages composés. Le *gris* (sale; pommelé; à marques noires et blanches; moucheté, à fond blanc et à taches noires; tigré; charbonné; truité; à taches rougeâtres; gris souris; étourneau, d'un gris foncé); le *rouan*, qui présente un mélange de blanc sale, de noir mal teint et d'alezan (rouan ordinaire, rouan clair, rouan foncé, rouan vineux, et cap de more, avec tête et extrémités noires); l'*aubère*, mélangé de blanc et d'alezan à égales quantités (fleur de pêche, avec prédominance de blanc; isabelle, prédominance de l'alezan; pie noir alezan ou bai).

Marques. En dehors des robes, il convient de considérer les *marques*. Ce sont : *étoile* ou *pelote*, tache blanche placée sur le front (cette tache est dite *herminée* quand elle a des points noirs); *balzane*, tache blanche située à la cou-


LES MEMBRES DU CHEVAL
Aplomb régu-
lier.
Membre anté-
rieur (profil).
Membre anté-
rieur (face).
Membre posté-
rieur (profil).
Membre posté-
rieur (derrière).
Genoux de bœuf.
Serré du devant.
Trop ouvert du devant.
Cagneux du devant.
Cambré ou bancal.
Panard du devant.
Aplomb régulier.
Campé du devant.
Campé du derrière.
Sous lui du devant et du derrière.

ronne (lorsqu'elle s'étend jusqu'au genou, le cheval est *haut chaussé*); *épis*, ou rebroussement naturel du poil sur quelques parties du corps; *coup de lance*, ou cavité naturelle qui se présente quelquefois sur les chevaux de race, aux parties inférieures et latérales de l'encolure; *ladres*, taches d'un rose pâle et recouvertes d'un léger duvet, qu'on observe particulièrement autour des yeux, de la bouche et de l'anus.

Défauts de conformation, tares, maladies chroniques. Il serait trop long d'énumérer ici et de décrire les défauts de conformation et les tares que peut posséder un cheval. Nous les résumons autant que possible dans une figure d'ensemble (*fig.*).



Cheval type, montrant les défauts les plus importants.

Pour les maladies chroniques qui sont considérées comme vices rédhibitoires, voy. VICES RÉDHIBITOIRES, MORVE, FARCIN, IMMOBILITÉ, EMPHYSÈME PULMONAIRE, CORNAGE CHRONIQUE, TIC, BOITERIE, FLUXION PÉRIODIQUE.

Maladies aiguës. Le cheval est sujet à un grand nombre de maladies aiguës qui, presque toutes, exigent l'intervention du vétérinaire. Aussi n'avons-nous aucun autre conseil à donner ici, que celui de consulter l'homme de l'art chaque fois que le cheval semble n'être pas bien portant. Nous indiquerons seulement quels soins il faut donner dans certains cas urgents, en attendant l'arrivée du vétérinaire.

Il y a *jetage* chaque fois que des mucosités purulentes s'écoulent par les naseaux du cheval. Tout cheval qui est atteint de jetage doit être considéré comme suspect d'une maladie contagieuse et isolé avec soin des autres animaux. Le vétérinaire doit toujours être consulté.

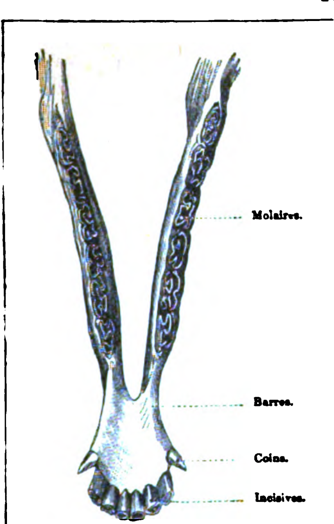
Pour le *coup de chaleur*, voy. BŒUF.

Pour le *couronnement*, voy. ce MOT.

Pour la *fourbure*, voy. ce MOT.

Pour les *coliques*, voy. BŒUF. Les coliques sont souvent extrêmement graves chez le cheval; elles peuvent être occasionnées par diverses causes, et en particulier par une indigestion; ainsi, les *coliques d'eau froide* surviennent quand le cheval, ayant chaud, a bu une quantité trop grande d'eau trop froide. Dans tous les cas de coliques graves, reconnaissables à l'expression de souffrance de la bête et à ses mouvements violents et désordonnés, il faut appeler le vétérinaire, car la terminaison peut être rapidement mortelle; mais on est parfois obligé d'intervenir tout de suite, et avec une grande énergie. Dès l'apparition des coliques, on fait promener doucement l'animal, on exerce de fortes frictions sur le ventre, on fait avaler une infusion de sauge, ou de romarin, d'hysope, de camomille, de thé, ou du vin ou du cidre chaud. Si les douleurs augmentent, une saignée est nécessaire, et il faut la pratiquer, si on est en état de le faire; on frictionne fortement avec des bouchons de paille rudes imprégnés de vinaigre très chaud ou d'essence de térébenthine; on fait prendre de nouvelles infusions, auxquelles on ajoute 12 à 15 grammes de laudanum ou 30 gr. d'éther. Le repos et la diète (avec un

LES DENTS DU CHEVAL



Mâchoire inférieure du cheval.



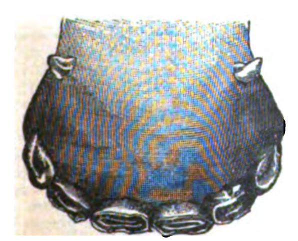
Incisives de la mâchoire inférieure à 5 ans.



Incisives du poulain de 35 jours.



Incisives de la mâchoire inférieure à 8 ans.



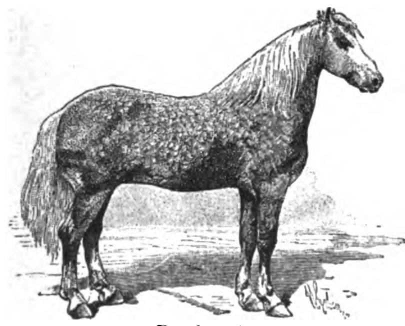
Incisives de la mâchoire inférieure à 30 mois.



Incisives de la mâchoire inférieure chez le cheval très vieux.

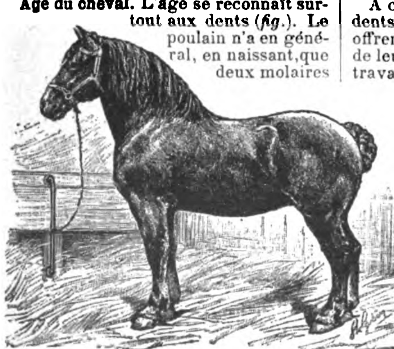
peu de farine délayée dans l'eau) sont nécessaires après les coliques.

En cas de *diarrhée*, on diminue un peu l'alimentation, on donne du bon foin légèrement salé; si elle persiste, on fait prendre des décoctions d'écorce de saule, de chêne, de noix de galle ou de feuilles de noyer, en ajoutant, si la diarrhée est forte, deux ou trois têtes de pavot. On donne des lavements avec le même liquide.



Cheval percheron.

Age du cheval. L'âge se reconnaît surtout aux dents (*fig.*). Le poulain n'a en général, en naissant, que deux molaires de chaque côté et à chaque mâchoire; mais au bout de quelques jours, les deux incisives du milieu (*pinces*) se montrent à chaque mâchoire. Dans le cours du premier mois, une troisième molaire paraît également. Vers trois mois et demi ou quatre mois, les deux incisives mitoyennes sortent aussi, et entre six mois et demi et huit mois, les incisives latérales ou *coins*, ainsi qu'une quatrième molaire.



Cheval ardennais.

Alors la première dentition est complète; les changements que les dents éprouvent ne dépendent que de l'usure de plus en plus profonde des incisives, dont les fossettes, colorées en noir par les aliments, s'effacent peu à peu. De treize à seize mois, les pinces *rasent*, c'est-à-dire que la cavité de leur surface terminale s'efface; de seize à vingt mois, ce sont les incisives mitoyennes qui rasent, et de vingt à vingt-quatre mois, les coins rasent à leur tour.

A deux ans et demi ou trois ans commence la seconde dentition : les dents de remplacement sont beaucoup plus larges que les dents de lait et sans rétrécissement à leur base (collet). Les pinces tombent d'abord et sont remplacées les premières. De trois ans et demi à quatre ans les incisives mitoyennes tombent et sont remplacées, et les canines inférieures, ou crochets, commencent à se montrer. De quatre ans et demi à cinq ans, les coins se renouvellent aussi; les canines supérieures, lorsqu'elles existent, percent la gencive, et la cinquième molaire commence à paraître.

A cinq ans, le cheval a pris toutes ses dents; les incisives de remplacement offrent aussi une fossette à la surface de leur couronne; elles s'usent par le travail de la mastication ou rasent comme les dents de lait. A cinq ans et demi, le nivellement des pinces inférieures a lieu; le cornet dentaire a disparu, mais on aperçoit la matière qui en garnissait le fond. Le bord interne du coin est au niveau de l'externe et commence à s'user. A six ans et demi les incisives mitoyennes rasent; le fond de leur cavité est au niveau de la table; de sept ans à huit, la marque des coins s'efface; les pinces deviennent ovales; une tache jaune, appelée *étoile dentaire*, apparaît dans les dents entre le bord antérieur et le fond du cornet rapproché du bord postérieur.

A partir de huit ans, le cheval ne marque plus : il est *hors d'âge*. Les changements qu'éprouvent ses dents s'opèrent moins régulièrement, et on ne peut connaître son âge que d'une manière approximative. A neuf ans, les pinces supérieures ont rasé; à dix, les mitoyennes supérieures n'ont plus la cavité et les inférieures s'arrondissent; à onze ans, les coins supérieurs se nivellent, dans les inférieurs la table s'allonge d'avant

en arrière ; à douze ans, les incisives inférieures sont en ovales raccourcis et le bord interne des pinces commence à donner à la table l'apparence d'un triangle irrégulier. A treize ans, les pinces inférieures deviennent triangulaires et les mitoyennes s'arrondissent sur les côtés ; à quatorze ans, les coins inférieurs présentent un ovale ; à quinze ans, les dents inférieures sont triangulaires, et les pinces supérieures deviennent ovales d'un côté à l'autre ; à seize ans, les tables inférieures deviennent plus longues d'avant en arrière que larges, et les mitoyennes inférieures ovales. A partir de douze à quatorze ans, il est difficile de juger de l'âge d'un cheval (Noguès).

Alimentation. Le régime du cheval varie beaucoup suivant les localités, mais il est toujours exclusivement végétal. D'un tempérament excessivement sanguin et musculaire, il a besoin d'aliments assez nutritifs, tels que les grains, par exemple, l'avoine dans nos pays, l'orge dans les pays chauds. En France, le fond de la nourriture de presque tous les chevaux est constitué par du foin, de la paille et de l'avoine. Les jeunes chevaux, les juments, les chevaux de l'agriculture mangent en outre de l'herbe des prairies naturelles ou artificielles pendant quelques semaines ; on ajoute parfois du son, des carottes. Le maïs est souvent substitué à l'avoine.

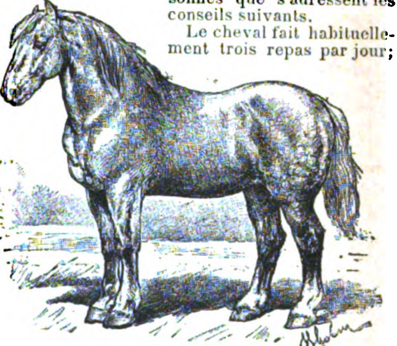
Pour fixer la quantité d'aliments nécessaires à un cheval, il faut tenir compte, bien entendu, de la force de l'animal et de la quantité de travail qu'on lui demande. Il est donc impossible de fixer des nombres précis, s'appliquant à tous les chevaux et à toutes les circonstances.

Les chevaux d'omnibus de Paris, qui pèsent en moyenne 548 kilogrammes, reçoivent chaque jour une ration totale ainsi composée :

Avoine...........	4kg 851
Maïs.............	3 093
Féveroles.........	0 963
Foin..............	4 700
Paille............	4 980
Son...............	0 519

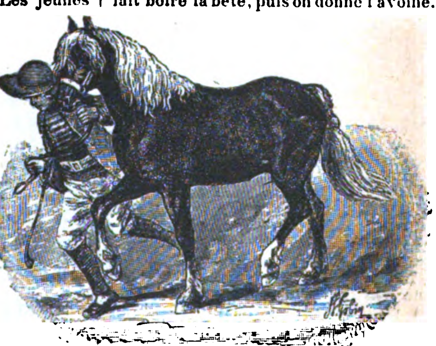
La plupart des chevaux peuvent se contenter d'une alimentation moins copieuse.

Soins à donner aux chevaux. — Bien des personnes qui se servent de chevaux une fois par hasard ignorent quels soins il faut leur donner ; c'est à ces personnes que s'adressent les conseils suivants.



Cheval boulonnais.

Le cheval fait habituellement trois repas par jour ; un avant le travail, un au milieu de la journée, un le soir, à la rentrée à l'écurie. Le foin se donne d'abord, puis on fait boire la bête, puis on donne l'avoine.



Cheval breton.

Le cheval mange lentement, et il lui faut accorder *au moins* une heure pour prendre un repas complet.

Les soins hygiéniques sont indispensables au cheval. V. PANSAGE et FERRURE.

Mais c'est surtout quand on demande au cheval de faire un travail fatigant, et par exemple une grande course, ou un voyage, qu'il est indispensable de lui donner des soins convenables. Si un cheval qui d'habitude travaille peu et

est peu nourri, doit accomplir une grande course, ou un voyage, il convient d'augmenter plusieurs jours à l'avance sa ration d'avoine, mais progressivement et sans excès; cette ration sera encore augmentée pendant le voyage. Pendant le voyage, on visitera chaque jour la ferrure. On évitera de faire de trop grandes courses pendant les premiers jours.

Un cheval convenablement entraîné peut faire sans excès de fatigue une course de 30 à 35 kilomètres sans s'arrêter, pourvu que la charge ne soit pas trop forte et qu'on modère son allure. Pour une course plus grande, il faut accorder au cheval un repos de deux ou trois heures.

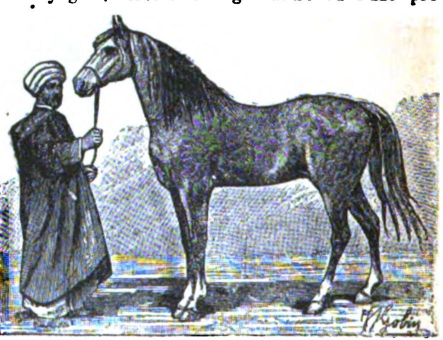
Quand le cheval arrive à l'écurie après une course un peu longue, fatigué et couvert de sueur, de poussière ou de boue, il convient de procéder au pansage avant de donner le repas. S'il est couvert de boue, on enlève cette boue avec une éponge mouillée; s'il a de la poussière, on lave les yeux, les naseaux avec de l'eau fraîche. Mais surtout, après avoir enlevé la plus grande partie de la sueur en raclant avec un couteau de table ou une planchette en bois, on bouchonne fortement tout le corps et les jambes avec un bouchon de paille. Il n'est pas mauvais de frictionner les jambes avec un peu d'eau-de-vie ou de vinaigre. Si la sueur est abondante, et que le cheval semble fatigué, on pose sur lui une couverture, en interposant un peu de paille, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Le pansage terminé, on donne une demi-ration d'avoine, puis un peu de foin; on fait boire l'animal et on donne la fin de la ration d'avoine.

On évitera de partir en route aussitôt après le repas, et on modérera l'allure du cheval au commencement de la course.

Législation. Tout cheval affecté au service de son propriétaire ou de sa famille paye un impôt qui est de 3 francs pour les communes de moins de 5 000 habitants, de 10 francs pour les communes ayant de 5 000 à 10 000 habitants, de 12 francs pour les communes de 10 000 à 20 000 habitants, de 15 francs pour les communes de 20 000 à 40 000 habitants; de 20 francs pour les communes ayant plus de 40 000 habitants, et de 25 francs pour Paris.

La taxe est réduite de moitié pour les chevaux employés *habituellement* au service de l'agriculture ou d'une profession soumise au droit de patente.



Cheval arabe.

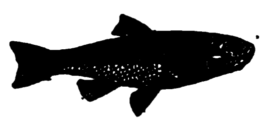
Les chevaux attelés uniquement à des voitures non suspendues, ceux attelés à des voitures quelconques ne servant pas au transport des personnes ne sont pas soumis à la taxe. Il en est de même des chevaux appartenant aux entrepreneurs de voitures publiques, aux loueurs, aux marchands de chevaux; des étalons et juments uniquement consacrés à la reproduction. V. RÉCLAMATION.


Cheval normand.

chevesne (pêche). — Ce poisson, qui atteint une grosse taille, a les noms les plus divers, selon les régions de la France (*juene*, *chaboisseau*, *cabos*, *meu-*

nier, *galboteau*, etc.) (*fig.*). Sa chair est médiocre.

Sa pêche est facile, car il mord à tout avec une extrême voracité. On ne peut faire une seule pêche, même celle du brochet, sans avoir chance d'y trouver du chevesne. Que l'hameçon soit garni de pâte, d'asticot, de ver rouge, de ver de vase, d'un morceau de cerise ou de raisin, de fromage, d'un insecte quelconque, de sang caillé, d'un petit véron,... on le voit toujours s'élancer. Le chevesne se trouve d'ailleurs partout; mais en hiver on doit le chercher surtout au soleil, en été à l'ombre, en temps chaud à la surface de l'eau, en temps froid, au fond.



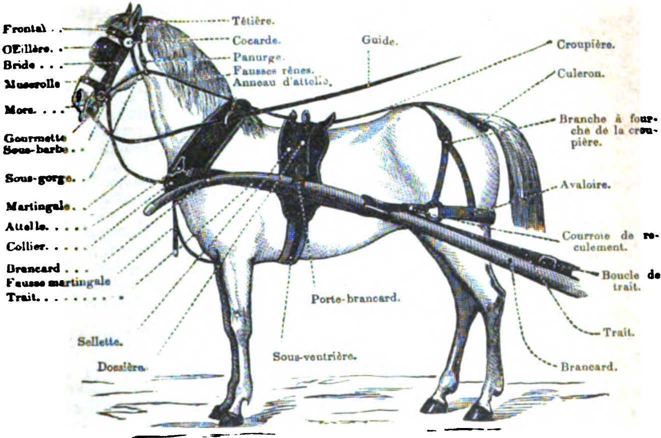
Chevesne (longueur maximum, 0m,60).

Comme aucun poisson ne donne au pêcheur des occasions de prise aussi faciles et aussi belles, nous allons entrer dans quelques détails.

Pour pêcher le chevesne, qui a une grande bouche, il faut des hameçons relativement gros; mais il est encore préférable d'adopter un petit hameçon triple. La ligne doit être solide, et le pêcheur muni de son épuisette; la flotte doit être placée de façon que l'hameçon soit à 15 ou 20 centimètres du fond.

En hiver, on ne peut prendre que les gros chevesnes: on les cherche au fond des grands courants; on attache à l'hameçon des tripes de volaille ou de la cervelle de mouton crue.

Au printemps, on pêche les petits chevesnes comme on pêche la *brème** on esche avec le ver rouge. Les gros, qui se tiennent au milieu de la rivière, sont pris avec une grande ligne, portant un hanneton, un grillon, un papillon blanc; si la rivière est bordée d'arbres, on pêche à l'ombre de ces arbres.



Les harnais du cheval.

En été, on remplace les insectes par les fruits: cerise rouge, groseille, raisin rouge. Le sang de bœuf caillé va encore très bien. Dans tous ces cas, il faut pêcher dans le milieu du courant. Il importe toujours de maintenir l'appât à 5 centimètres du fond et de ferrer vivement à la plus légère touche. En été, on pêche aussi le chevesne à la *ligne à lancer*, munie d'une mouche artificielle ou d'un insecte vivant, grillon ou sauterelle.

Enfin le chevesne se prend très bien au vif, en amorçant avec un véron ou un petit goujon.

cheveux. — Les cheveux doivent, comme les dents, être l'objet de soins constants. Rien n'est plus contraire à la santé des cheveux que les coiffures lourdes et chaudes; les personnes qui veulent conserver leurs cheveux ne doivent donc porter ni bonnet ni foulard pendant la nuit, ni calotte pendant le jour. D'ailleurs, l'usage de ces coiffures inutiles prédispose aux rhumes.

Chaque fois que cela sera possible, les cheveux seront tenus courts. Ils seront chaque jour peignés et brossés; mais on repoussera l'usage du peigne fin, qui irrite le cuir chevelu. Les brosses et les peignes seront fréquemment lavées à l'eau additionnée d'un peu d'acide phénique. On évitera, contrairement à un usage assez répandu, de se laver la tête à l'eau. De temps en temps, seulement, on fera une friction de propreté avec un liquide convenablement choisi (voir ci-dessous).

Eau pour nettoyer la tête. Dans un litre d'eau tiède, agitez un nouet renfermant deux poignées de *son;* ajoutez un *jaune d'œuf*, battez un peu, puis frottez la tête avec cette eau, largement. Lavez ensuite abondamment à l'eau tiède, et séchez avec un linge chaud. Un lavage par mois suffit.

Autre eau pour nettoyer la tête. Dans 100 grammes d'*alcool*, faites macérer pendant huit jours 25 grammes d'écorce de *bois de panama*. Décantez, puis filtrez. Pour laver la tête, mêlez un peu de ce liquide avec un égal volume d'eau, et frictionnez avec une petite éponge. On peut aromatiser cette eau avec quelques gouttes d'essence de bergamote et l'employer pure, chaque semaine, en friction légère.

Pommade pour l'usage quotidien des personnes dont les cheveux sont secs. On trouve de bonnes pommades chez tous les parfumeurs; nous n'en donnons pas de recette, car on n'a aucun avantage à fabriquer soi-même sa pommade; d'ailleurs l'opération est assez délicate à mener à bonne fin. Du reste, nous conseillons vivement aux personnes dont les cheveux sont secs de remplacer toutes les pommades des parfumeurs par de la *vaseline*, parfumée à l'aide de quelques gouttes d'essence de rose, ou d'essence de géranium, ou d'essence de jasmin, d'héliotrope, d'œillet. On triture dans un mortier l'essence avec la vaseline, et on met en pot.

Huile antique. Les cheveux secs se trouvent également bien de l'usage de l'huile antique employée en très petite quantité. Elle est constituée par de l'*huile de ben* (100 gr.), aromatisée avec de la *teinture d'ambre* (1 gr.) et de l'*essence de citron* (50 centigrammes).

Lotion pour les cheveux trop gras (docteur Monin). Dans 300 grammes d'eau distillée de *goudron* faites dissoudre 10 grammes de chlorate de potasse et 4 grammes d'ammoniaque liquide. Employez en lotions avec une petite éponge.

Préparations contre la chute des cheveux. Les pommades, lotions préconisées contre la chute des cheveux sont innombrables, et généralement sans efficacité. Quand la chute survient à la suite d'une maladie générale, ou qu'elle provient d'une maladie du cuir chevelu, le médecin seul peut prescrire le remède.

Si la chute survient sans cause apparente, ni générale ni locale, on peut essayer les compositions suivantes.

Pommade contre la chute des cheveux. A 100 gr. *moelle de bœuf* ajouter : *suc de citron*, 7 gr.; *extrait de quinquina*, 15 gr.; *teinture de cantharides*, 7 gr.; *huile de cade*, 4 gr.; *essence de bergamote*, 1 gr. Mêler intimement. Pour employer cette pommade, se laver d'abord la tête avec de l'eau de savon, puis faire une légère friction chaque soir, avec les doigts, de façon à atteindre surtout la base des cheveux.

Autre pommade contre la chute des cheveux. *Moelle de bœuf épurée*, 15 gr.; *huile de ricin*, 5 gr.; *baume du Pérou*, 4 gr.; *alcool*, 5 gr.; *précipité rouge* très finement pulvérisé, 50 centigr.; *teinture de cantharides*, 10 gouttes; *essence de bergamote*, 5 gouttes. Mêler intimement. Cette pommade s'emploie chaque soir, en frictions faites avec les doigts, sur le cuir chevelu, les cheveux étant écartés autant que possible.

Autre pommade contre la chute des cheveux. *Vaseline*, 40 gr.; *acide borique porphyrisé*, 1 gr.; *acide lactique porphyrisé*, 25 centigrammes; *essence de bergamote*, 10 gouttes. Mêler intimement; employer en frictions comme les précédentes.

Lotion contre les pellicules (Martineau). *Eau distillée de roses*, 500 gr.; *liqueur de Van Swieten*, 100 gr.; *hydrate de chloral*, 25 grammes. Frictionner tous les jours le cuir chevelu avec une ou deux cuillerées de cette solution chauffée.

Lotion contre la chute des cheveux (docteur Monin). *Extrait fleur de quinquina*, 100 gr.; *teinture d'arnica*, 100 gr.; *feuilles de jaborandi*, 50 gr. Concasser les feuilles, les faire macérer pendant 15 jours dans le mélange des deux liquides, décanter et filtrer. Faire une lotion chaque soir avec une petite éponge. Cette composition régularise aussi la couleur des cheveux.

Teinture des cheveux. Il est rare que les mixtures employées pour teindre les cheveux soient inoffensives; d'ailleurs il ne s'agit plus ici d'hygiène. Aussi ne donnons-nous aucune recette. Voy. aussi PERRUQUE.

chèvre. On n'élève guère en France de grands troupeaux de chèvres, sauf dans les montagnes, dont les pâturages secs et bien éclairés leur sont favorables. Dans la plaine, la chèvre doit être surveillée de près, car elle est vive, vagabonde, et cause des dégâts dans les cultures (*fig.*).

Très robuste, rustique, la chèvre est rarement malade, et elle s'accommode un peu de toutes les nourritures. Quand on ne peut pas la mener paître dans les champs, sur le bord des chemins, il faut la nourrir d'herbe ou de feuilles; en



Chèvre commune (femelle, **hauteur, 0m,70**).

hiver elle mange de la paille, du foin, des betteraves, des feuilles sèches.

L'étable des chèvres doit être sèche, bien aérée, pourvue d'une litière qu'on doit changer fréquemment.

La gestation de la chèvre dure 5 mois. Le petit chevreau s'élève d'habitude sans difficultés; au bout de 15 jours il commence à brouter, et on peut alors enlever à la chèvre



Bouc commun (hauteur, 0m,80).

une partie de son lait pour l'utiliser; à deux mois il est bon à sevrer. C'est à trois semaines qu'il est le meilleur pour être mangé comme chevreau de lait. Il n'est pas rare qu'une chèvre donne deux chevreaux.

On peut dire que la chèvre est la vache du pauvre. Elle ne lui coûte généralement rien à nourrir, et elle lui fournit de 3 à 4 litres de lait par jour. Ce lait est souvent employé à faire des fromages.

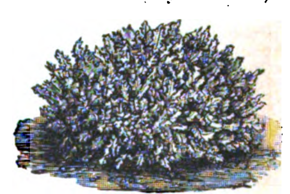
Les principales maladies auxquelles la chèvre est parfois sujette sont les suivantes. Le *mal de bois* est constitué par des troubles digestifs qui surviennent quand une chèvre a brouté dans un bois trop de jeunes pousses d'arbres. Comme traitement, on met la chèvre à la diète et on lui fait prendre de l'eau de son un peu épaisse.

Le *mal sec* est une dessiccation des mamelles provenant de l'action d'un soleil trop brûlant. On frictionne les mamelles avec de la crème et on fait paître les chèvres atteintes le matin, à la rosée, pour les rentrer au milieu du jour.

Gardées trop longtemps dans les pâturages marécageux, les chèvres peuvent devenir *hydropiques*. Cette maladie exige l'intervention du vétérinaire.

chevreau. — La viande du chevreau est fade et peu estimée. On peut lui faire subir toutes les préparations indiquées pour la viande d'*agneau*.

chicorée. — La *chicorée* est une excellente *salade* (voy. LÉGUMES). Les



Chicorée fine d'Italie.

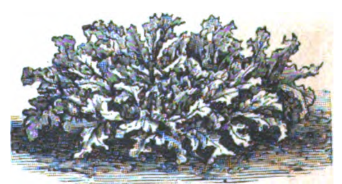
meilleures variétés sont la *chicorée fine d'Italie*, la *chicorée frisée de Meaux*, la



Chicorée frisée de Meaux.

chicorée sauvage (qui donne la *barbe de capucin*) la *scarole à feuille ronde* (*fig.*).

On la mange aussi cuite et assaisonnée de diverses manières. Pour cela on



Scarole à feuille ronde.

l'épluche, on la lave et on la fait cuire dans l'eau salée (en un vase de terre); puis on la laisse bien égoutter, on la hache et on la jette dans une casserole

renfermant du beurre bien chaud, on ajoute une cuillerée de farine, on laisse chauffer, on ajoute du lait ou du bouillon, ou du jus de viande, avec sel, poivre et muscade. Après quelques instants on sert, en garnissant de croûtons qu'on a préalablement fait frire dans le beurre, avant d'y mettre la chicorée.

Conservation de la chicorée. On fait cuire à moitié dans l'eau bouillante, on jette dans l'eau froide, on fait bien égoutter, et on met dans des pots en grès ; on verse une saumure légère ; le lendemain on remplace cette saumure par une plus forte, et on recouvre de beurre fondu.

chien. — Quoique très rustique, capable de vivre n'importe où, et de n'importe quoi, le chien (*fig.*) a cependant besoin de quelques soins pour être maintenu en bonne santé. Pendant la nuit, le chien doit pouvoir se réfugier dans un endroit sec, à l'abri de la pluie et des trop grands froids, et se coucher sur une litière propre assez abondante. Les chiens qui, à la campagne, couchent dehors pour garder la maison, doivent tout au moins avoir une niche bien close sur les côtés, bien couverte, et dont le plancher, recouvert de paille, soit à plusieurs centimètres au-dessus du sol. La niche, ou le chenil, si l'on a plusieurs chiens, doivent être nettoyés avec soin le plus souvent possible.

La question de la nourriture a une importance plus grande encore. Il faut prendre un juste milieu. Beaucoup de chiens, surtout à la campagne, ne reçoivent qu'une nourriture de hasard, bien souvent insuffisante ; ils deviennent maigres, chétifs et demandent forcément à la maraude et à la chasse ce que leur maître ne leur donne pas. D'autres, caressés et choyés par tous, mangent avec excès ; ils engraissent outre mesure et sont constamment guettés par les maladies d'estomac. Une bonne soupe, donnée deux fois par jour, est le meilleur aliment pour les chiens ; si le chien est petit, on peut lui donner la même soupe qu'aux gens de la maison. S'il s'agit d'un gros chien, de grand appétit, ou de plusieurs chiens, il est préférable de préparer une soupe spéciale. Pour cela on fait bouillir dans de l'eau, pendant plusieurs heures, du *pain de suif* ou *pain de cretons*, et, dans le bouillon ainsi obtenu, on met à tremper des morceaux de *pain d'orge*. On peut remplacer le pain de cretons par du suif de bœuf, de veau, des fonds de pots-au-feu ; il est bon d'ajouter au bouillon quelques légumes selon la saison.

Près de sa niche le chien doit avoir toujosur de l eau fraîche.

La chienne met bas plusieurs petits ; si on ne veut pas les élever, il ne faut pas les enlever à la mère tous à la fois, ce qui la rendrait malade ; on lui en laissera deux d'abord, puis au bout de quelques jours on en retirera un, puis enfin le dernier plusieurs jours après. On évitera aussi de forcer une chienne à allaiter pendant longtemps plus de deux ou trois chiens, ce qui la fatiguerait outre mesure, et risquerait d'ailleurs de donner de mauvais produits.

Maladies des chiens. Les chiens sont sujets à de nombreuses maladies. Et d'abord, vers l'âge de 9 à 10 mois, un grand nombre sont atteints d'une affection de l'estomac et des bronches appelée simplement la *maladie*. Le jeune chien devient triste, mange peu, a la bouche chaude, une soif continuelle ; il tousse, éternue, pendant qu'une mucosité s'échappe du nez et des paupières. Peut-être cette maladie, qui détermine la mort d'un grand nombre de jeunes chiens, n'est-elle si fréquente que parce que le régime auquel ils sont soumis n'est pas celui qui leur conviendrait le mieux. Un jeune chien qui tète longtemps sa mère, qui mange après son sevrage, et même quand il tète encore, de bonnes soupes fortement épicées, avec un peu de viande, est moins exposé à la maladie. Il est bon aussi de purger les jeunes chiens en mettant de temps en temps dans leur soupe une pincée d'*aloès*, ou un peu de *semen-contra*, contre les vers intestinaux.

Dans tous les cas, *dès qu'apparaissent* les premiers signes de la maladie, il faut administrer au jeune chien, matin et soir, une cuillerée à café de teinture de quinquina dans un quart de verre de vin rouge. Les premiers symptômes disparaissent toujours sous l'influence de ce traitement si simple, pourvu qu'on ne tarde pas à l'appliquer et qu'on le continue pendant plusieurs jours. On prévient ainsi les complications fatales, telles que fluxion de poitrine, bronchite, danse de Saint-Guy.

Les chiens sont souvent atteints de la *gale*. On la guérit en faisant *sur tout le corps* des lotions avec de la benzine. En deux ou trois jours la maladie disparaît entièrement. Les lotions de benzine font également périr toutes les puces.

Il importe aussi de connaître les symptômes de la *rage* chez le chien, non pour appliquer des remèdes qui seraient impuissants, mais pour enfermer l'animal jusqu'à ce que, si la maladie se confirme, on se décide à le tuer.

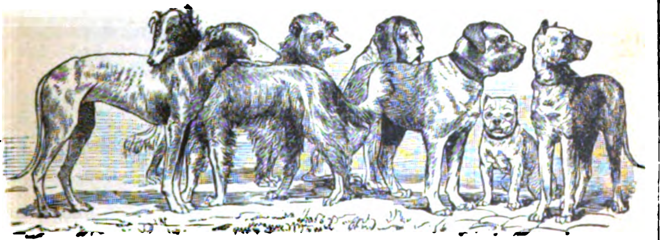
Tout chien triste, inquiet, doit être tenu pour suspect de rage et isolé à l'attache comme tel, jusqu'à ce qu'il soit revenu à l'état normal ou que la maladie se soit bien caractérisée. On

LES CHIENS SAUVAGES



Cabéru. Buansu. Dingo. Chien des hare-indiens

LES CHIENS DOMESTIQUES



Lévriers Dogue. Boule-dogue. Mâtin (Danois).



Pointer. Épagneul. King-Charles. Terre-Neuve. Griffon. Chien de Gascogne Basset. Caniche.



Chien des Esquimaux. Loulou. Chien du mont St-Bernard. Chien de berger. Chien de Brie.

croit généralement que les chiens enragés ne boivent pas; c'est une très grave erreur. Le plus souvent, au contraire, au début de la rage, il se manifeste une soif très vive que l'animal satisfait avidement. Il mange parfois gloutonnement. Rien de particulier dans sa manière d'être avec les personnes qu'il a coutume de voir ne manifeste son état. Il se montre même plus affectueux que de coutume. La vue des animaux de son espèce provoque chez lui des accès de fureur. Le seul signe bien caractéristique de l'existence de la rage à son début se manifeste par un changement dans le timbre de la voix. Le chien enragé fait entendre un fort aboiement ordinaire, suivi d'un hurlement aigu de six à huit tons plus élevé que l'aboiement. Quand on a constaté ce signe, il n'y a plus de doute, et le plus sage parti est de tuer immédiatement l'animal qui l'a présenté, avant qu'un accès ne l'ait porté à mordre les hommes ou les animaux qui sont à sa portée. Voy. aussi RAGE.

Age des chiens. L'âge des chiens se reconnaît aux dents. Le chien a 42 dents: 12 incisives, 4 canines ou crochets, 26 molaires. Dès la naissance, le chien a ses incisives et ses canines; ces dents tombent vers le troisième mois, et repoussent au fur et à mesure. Un chien âgé de moins d'un an n'a presque jamais toutes ses dents; la poussée se termine du douzième au quinzième mois. Les dents des jeunes chiens sont blanches; les incisives sont nettement divisées en trois lobes qui offrent la forme d'un trèfle ou d'une feuille de lis. Mais dès la seconde année, les incisives s'usent et les lobes disparaissent, en commençant par les incisives du milieu. Ainsi, à 3 ans, les mitoyennes inférieures et les incisives du milieu supérieures ont perdu leur fleur de lis. A 3 ans, les dents commencent à jaunir et les mitoyennes de la mâchoire supérieure commencent à se raser. A 4 ans, il ne reste plus aucune trace de fleurs de lis, et les dents ne peuvent plus servir à déterminer l'âge de l'animal.

chien de Brie. — Voy. CHIEN DE BERGER.

chien de Gascogne. — Voy. CHIEN DE CHASSE.

chien de Saintonge. — Voy. CHIEN DE CHASSE.

chien de Vendée. — Voy. CHIEN DE CHASSE.

chien de berger. — Le *chien de berger* fait régner l'ordre dans le troupeau par l'intelligence qu'il met à remplir sa fonction, et non par la force; sans lui, il serait presque impossible de venir à bout d'une troupe un peu nombreuse de bœufs, et surtout de moutons. Ce chien doit donc surtout être intelligent, bien dressé, obéissant, et toujours attentif aux ordres de son maître.

Il ne paraît pas y avoir une espèce ou une race particulière de chien de berger; chaque pays a la sienne. Cependant, il y a entre toutes celles que l'on connaît une certaine analogie, notamment en ce qui concerne la brièveté des oreilles et l'allongement du museau. Les uns sont à poil ras, les autres à long poil.

Le premier des chiens de berger est certainement le *chien de la Brie* dont les instincts sont véritablement surprenants pour la mission qu'il a à remplir. Il est caractérisé par un pelage long et soyeux, généralement de couleur fauve et isabelle.

La supériorité du chien de la Brie est telle que les possesseurs de troupeaux un peu considérables ne doivent pas hésiter à payer un de ces chiens d'un prix relativement élevé, en le faisant venir de la Brie, où en s'adressant aux bergers des environs de Paris, qui les élèvent pour les vendre.

chien de chasse. — La chasse est l'instinct dominant du chien; aussi les races de chiens qui peuvent être employées pour la chasse sont pour ainsi dire innombrables. Chaque race, d'ailleurs a des aptitudes particulières, développées par l'éducation.

La première des conditions, pour avoir de bons chiens de chasse, est de rechercher les bonnes races; la seconde est de bien dresser les chiens alors qu'ils sont jeunes. Le dressage d'un chien pour la chasse ne peut s'enseigner en quelques lignes; un chasseur novice est aussi incapable de dresser son chien qu'il est incapable de devenir de lui-même un bon chasseur, s'il n'est bien dirigé. Le mieux est donc, quand on a un chien de bonne race, de le donner à dresser à un chasseur très expérimenté, et de ne le reprendre que lorsque son éducation est tout à fait complète.

Nous nous contenterons de donner une énumération rapide, nécessairement fort incomplète, des principales races de chiens de chasse.

Chiens d'arrêt ou chiens couchants. Les chiens d'arrêt sont remarquables par la finesse de leur odorat. A la recherche du gibier, ils ont une allure pleine de circonspection. Sentent-ils le gibier qu'ils recherchent, ils s'allongent en rampant, et *tombent en arrêt* sur le point d'où le fumet leur arrive plus chaud. Alors le chien se tient le corps penché en avant, immobile, une patte levée et la queue raide; s'il voit l'ani-

mal, il le regarde fixement, le fascine, et attend, sans faire un mouvement, que son maître se soit approché et lui ait donné l'ordre d'aller en avant. La pièce partie, il ne la poursuit que s'il en reçoit la permission; si elle est abattue par le plomb du chasseur, il s'élance et la *rapporte* délicatement à son maître sans y enfoncer la dent. Aucune recherche n'est plus passionnante que celle du gibier, par un chasseur secondé d'un bon chien d'arrêt.

Parmi les chiens d'arrêt les plus estimés, citons les suivants.

Le *braque français* a le poil ras, la robe ordinairement blanche, avec des



Braque à l'arrêt.

taches brunes, plus ou moins foncées. Ce chien a le nez fin; il quête vigoureusement le gibier, mais il est parfois indocile. Les variétés en sont innombrables.

Le *pointer* ou *braque anglais*, également à poil ras, est plus haut sur pieds que le braque; il est aussi plus résis-



Pointer ou braque anglais.

tant à la fatigue; il a également la robe généralement blanche, avec grandes taches foncées. Il quête toujours au galop, le nez au vent, et s'écarte beaucoup des chasseurs, mais son arrêt est si sûr et si prolongé, que celui-ci a presque toujours le temps d'arriver avant le départ du gibier.

L'*épagneul* a les poils plus longs, surtout aux oreilles qui sont pendantes et à la queue qui forme panache. La robe a, selon les variétés, des couleurs diverses, allant du blanc au noir; elle est tantôt unie, tantôt tachetée. La taille est généralement un peu inférieure à celle du braque. L'épagneul est plus doux, plus docile que le braque; il s'écarte moins de son maître, dont il entend et exécute toujours les ordres. Moins vigoureux que le braque, craignant davantage la chaleur, il va beaucoup mieux à l'eau.

Le *griffon* a les poils longs et hérissés. Il est courageux et arrête bien le gibier; il ne recule devant aucun buis-



Griffon de Vendée.

son, aussi impénétrable qu'il paraisse, et aime beaucoup l'eau, ce qui le rend précieux pour la chasse au marais. Naturellement indocile, il est difficile à dresser. De plus, ses poils très longs rendent nécessaires des soins de propreté auxquels les chasseurs ne veulent pas toujours s'astreindre.

Le *barbet* est d'assez grande taille, avec un pelage laineux, des oreilles



Barbet.

pendantes, la queue bien fournie. C'est le plus intelligent des chiens de chasse, et il a en même temps l'odorat très fin. Malheureusement il n'arrête pas bien. En revanche, il rapporte admirablement et va à l'eau sans se faire prier, deux qualités qui le rendent particulièrement apte à la chasse au marais.

Chiens courants. Le chien courant s'emploie tout autrement que le chien d'arrêt. Il cherche le gibier, puis, après l'avoir trouvé, il le suit à la piste, aidé par son odorat admirable, et n'abandonne sa poursuite qu'après l'avoir forcé, ou quand il est lui-même à bout de forces.

Le chien courant peut être employé seul, comme le chien d'arrêt, mais le plus souvent on se sert d'une *meute* plus

ou moins nombreuse dont les divers animaux se prêtent mutuellement assistance. Toutes les grandes chasses du gibier à poil se font au chien courant. Le *lièvre*, le *lapin*, parmi les petits gibiers, peuvent être, selon les circonstances et le goût du chasseur, recherchés avec les chiens couchants ou les chiens courants.

Les races de chiens courants sont beaucoup plus nombreuses encore que celles des chiens d'arrêt. En voici quelques-unes.

Le *chien de Saintonge*, à poil ras, de grande taille, presque blanc avec taches brunes ou noires, est spécialement bon pour le cerf et le lièvre. Il chasse lentement, mais sans perdre le gibier. Cette race précieuse est presque complètement perdue.

Le *chien de Gascogne* est analogue à celui de Saintonge; sa taille est très élevée, avec beaucoup de taches noires et de marques couleur lie de vin. Il chasse particulièrement le lièvre et le loup.

Le *chien de Vendée* est court, fortement charpenté, vigoureux, d'assez grande taille. Il a un odorat très fin et une grande résistance à la fatigue; il chasse surtout le loup et le sanglier.

Le *chien basset* n'est pas le chien des grandes meutes, mais celui du modeste chasseur qui recherche le lièvre ou le lapin. Il a le corps allongé, les jambes courtes, le poil, selon les variétés, long ou court. Les jambes sont aussi, selon les variétés, droites ou torses. Le pelage a des couleurs variées. Relativement à sa petite taille, le basset est un animal très vigoureux, et son courage est égal à sa force. Il a l'odorat subtil, l'ouïe très fine, mais la vue peu perçante. Il est intelligent, patient, fidèle, vigilant, et fort attaché à son maître, ce qui n'est pas toujours le cas des chiens courants. Mais il est voleur, et souvent méchant pour les étrangers. A la chasse, le basset est lent, mais dur à la fatigue; il suit une piste avec une incroyable ardeur, et pénètre dans les fourrés les plus épais. Mais s'il atteint le gibier, il le dévore. En outre, il obéit peu à son maître; dès qu'il voit le gibier, il ne connaît plus personne et est tout à sa chasse, pour son propre compte; les corrections n'y font rien. Très bon pour la chasse du lièvre, le basset est absolument incomparable pour celle du lapin.

Le *bull-terrier* est une variété de bouledogue, croisé avec le griffon. De petite taille, il entre facilement dans les terriers, où il va attaquer directement le renard et le blaireau, dont il tue les petits. Il est donc infiniment précieux pour la destruction de ces animaux nuisibles. Il est aussi parfait pour la destruction des gros rats, auxquels les chats n'osent pas toujours s'attaquer.

chiens de garde. — Les *chiens de garde* doivent être forts, courageux, et méchants, au moins pour les étrangers. Sans ce dernier défaut — qui dans



Bull-terrier.

la circonstance est une qualité — ils ne seraient pas aptes à remplir leurs fonctions. Aussi est-on souvent obligé de maintenir ces chiens attachés pendant toute la journée, pour ne les lâcher que le soir. Cette nécessité n'est pas sans inconvénient, car le chien toujours attaché devient plus méchant chaque jour, et finit par être parfois véritablement féroce, ce qui met son propriétaire dans l'obligation de le tuer.

Tantôt le chien de garde est préposé à la garde du troupeau laissé au pâturage pendant la nuit. Il n'est pas là pour conduire le troupeau — cette fonction est dévolue au chien de berger — mais pour le défendre de la dent du loup. Il doit être alors très fort, très courageux, et avoir le cou garni d'un collier armé de pointes, ce qui lui donne un incontestable avantage sur son adversaire.

Au contraire, le chien préposé à la garde d'une maison habitée n'a pas toujours besoin d'être très fort; il lui suffit d'être méfiant et assez méchant. Le plus souvent, en effet, il n'a pas à lutter directement contre les malfaiteurs, mais à les effrayer par ses aboiements et à avertir de la même manière son maître de leur présence. Citons quelques-uns des chiens particulièrement propres à la garde.

Le *mâtin* a les formes relativement grêles, mais il est nerveux et robuste, de grande taille. Ses poils sont courts, ses oreilles incomplètement tombantes, ou même tout à fait droites. Il a un caractère peu docile, et est par cela même un excellent gardien pour les habitations comme pour les troupeaux. Les variétés en sont nombreuses, différant les unes des autres par la taille et par le pelage; les plus estimés sont noirs avec

des taches blanches. Le *grand chien danois* est justement un mâtin, le plus beau de tous et le plus grand; tantôt il a le pelage entièrement gris, tantôt il est gris ou blanc, moucheté de taches noires, rondes et assez régulières. Il garde bien, quoiqu'il soit généralement très doux; mais il est vigilant et fidèle et s'acquitte bien de la tâche qu'on lui donne.

Le *dogue* ou *chien molosse* a le corps gros, la poitrine large, le cou court et gros, la tête ronde, haute, le front fortement bombé, le museau court et très obtus. Les lèvres, épaisses et pendantes, retombent sur les deux côtés de la mâchoire et sont constamment dégouttantes de salive. Sa couleur est ordinairement fauve; sa taille est élevée et son poids considérable. A une force peu commune, il joint un courage véritablement indomptable. Il est attaché à son maître, mais dangereux pour les étrangers, et par suite excellent pour la garde. Il déploie pour la défense de ce qu'on lui a confié un courage exemplaire.

Le *bouledogue* a aussi les lèvres pendantes, recouvrant des crocs acérés; son nez est fortement relevé; sa poitrine est large, ses jambes sont fines; le poil est court, de couleur variée. Sa taille est moins élevée que celle du dogue, mais sa vigueur est tout aussi grande, de même que son courage. Par sa construction, le bouledogue est une véritable mâchoire vivante, faite pour mordre et ne pas lâcher. Le bouledogue est généralement peu intelligent, triste, morose, parfois féroce pour les étrangers, mais susceptible d'attachement pour son maître. Ce chien, très bon pour la garde quand on ne redoute pas les effets de sa trop grande méchanceté et de sa force redoutable, est d'ailleurs peu répandu en France.

Le *chien de Terre-Neuve* est grand et gros, la poitrine large, le cou épais, le poil long, serré, presque soyeux; la queue est longue et touffue. Il a les doigts palmés, ce qui le rend excellent nageur; d'ailleurs il aime beaucoup l'eau. La couleur noire est la plus répandue, avec des taches couleur rouille; d'autres sont noirs et blancs, ou blancs et bruns. La taille des véritables chiens de Terre-Neuve n'est pas très élevée; les plus grands proviennent d'un croisement avec le mâtin; ils peuvent alors avoir jusqu'à 95 centimètres de hauteur. Ce chien est intelligent, doux, attaché à son maître. Moins bon pour la garde que les chiens précédents, à cause de sa douceur, il suffit cependant dans la plupart des cas, car il en impose par sa taille respectable.

chiens (législation). — Les chiens payent une taxe au profit de la commune; cette taxe varie d'une commune à l'autre, mais elle est toujours comprise entre 1 et 10 francs. Les chiens de luxe paient une taxe plus élevée que les chiens de garde. Voy. RÉCLAMATIONS.

Tout propriétaire est tenu de faire la déclaration des chiens qu'il possède, sous peine de payer une taxe triple.

Le propriétaire d'un chien est responsable des dégâts que cause ce chien. Si l'animal poursuit ou attaque les passants et que son maître ne l'arrête pas, ce dernier est passible d'une amende de 6 à 10 francs, et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 5 jours.

Tout chien suspect de rage doit être immédiatement abattu.

chimie (école de chimie industrielle de Lyon). — Cette école est établie à la Faculté des sciences de Lyon. La durée des études est de deux ans. Les candidats passent un examen sans programme déterminé, sur les mathématiques, la physique, la chimie, pour faire constater qu'ils ont des connaissances générales suffisantes.

Les élèves reçoivent un *diplôme d'honneur* ou un *certificat d'études*, selon qu'ils satisfont plus ou moins complètement aux examens de sortie.

chimie (écoles de). — Voy. Supplément.

chlorose. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladie des*).

chocolat. — Le chocolat est un bon aliment. Les personnes qui ont des dispositions à engraisser feront bien de s'en priver.

Les chocolats à bon marché sont ordinairement falsifiés.

On doit conserver le chocolat dans un endroit très sec, loin de toute matière odorante, le chocolat prenant très aisément l'odeur et le goût des substances volatiles auprès desquelles il est placé. La préparation d'une bonne tasse de chocolat est assez délicate.

Chocolat à l'eau. Coupez le chocolat en petits morceaux, mettez-le sur le feu, dans une casserole, avec *un peu* d'eau, et chauffez très doucement, en tournant constamment avec la cuillère de bois jusqu'à fusion *complète*. Puis ajoutez le reste de l'eau, avivez le feu, et remuez encore pendant quelques instants. Laissez bouillir pendant au moins un quart d'heure.

Pour avoir un chocolat bien épais, il faut 40 grammes de chocolat par verre d'eau; il n'est pas mauvais d'ajouter un peu de sucre, surtout si on fait un chocolat un peu clair.

Chocolat au lait. On commence comme ci-dessus, puis on ajoute le

lait quand le chocolat est fondu. et on laisse bouillir pendant un quart d'heure; un verre de lait pour 40 grammes de chocolat; ajouter, au besoin, un peu de sucre.

On ajoute beaucoup à la saveur du chocolat en le battant vivement dans une chocolatière au moment de servir.

Chocolat au cacao. On peut remplacer le chocolat en tablettes par la poudre de cacao. On délaye cette poudre dans un peu de lait froid, on verse dans du lait bouillant, on laisse cuire pendant quelques minutes, on sucre.

Enfin, l'écorce de cacao peut être employée à faire avec un peu d'eau une décoction qui, ajoutée à du lait sucré, lui donne un goût fort agréable.

choke-bored. — Voy. FUSIL DE CHASSE.

choléra des poules. — Voy. POULES (*élevage*).

chopine (*mesure*). — Voy. VOLUME.

choucroute. — Cette conserve de choux est facile à faire et peut rendre de grands services, surtout en hiver. C'est un aliment stimulant, de digestion plus facile que le chou lui-même.

Fabrication de la choucroute. Prenez 50 choux bien pommés (non frisés), 3 livres de sel, 120 grammes de baies de genièvre, 75 grammes de poivre en grain; préparez un petit baril bien propre, ouvert d'un côté. Cela fait, coupez chaque chou en deux, enlevez les feuilles vertes et les grosses côtes du centre, et coupez en fines lanières, sur une table bien propre, avec un grand couteau bien effilé. Au fond du baril, mettez une mince couche de sel, des grains de genièvre et de poivre, et une couche de choux en lanières, épaisse de 7 à 8 centimètres. Pressez fortement cette couche avec le poing ou avec une masse de bois, mais sans frapper, pour ne pas briser les choux. Puis mettez de nouveau sel, poivre, genièvre et choux, et pressez encore. Continuez ainsi jusqu'à la fin, de telle sorte que les quantités indiquées ci-dessus soient terminées en même temps.

Cela fait, mettez sur les choux un morceau de forte toile, un couvercle de bois un peu plus petit que l'ouverture du baril, et chargez d'un pavé bien propre pesant au moins 20 kilos. Il s'établit une fermentation, beaucoup de liquide se forme, qui entoure la pierre. Au bout d'un mois on peut commencer à consommer.

Assaisonnement de la choucroute. — Pour consommer la choucroute, on enlève la pierre, le couvercle, le linge, le liquide en excès, sans s'inquiéter de la mauvaise odeur qui se dégage du baril. On prend un peu de choucroute. et on remet le linge, le couvercle et la pierre (après les avoir soigneusement lavés à l'eau claire), puis on verse sur le tout un peu d'eau fraîche, sans remettre l'ancienne eau, qui a mauvaise odeur.

Quant à la choucroute, on en sépare le poivre et le genièvre, on lave à plusieurs eaux, on égoutte, et on fait bouillir pendant 3 ou 4 heures dans la marmite, avec beaucoup d'eau. On égoutte de nouveau. D'autre part, on fait cuire dans la poêle des saucisses avec une assez grande quantité de graisse; quand les saucisses sont cuites, on les enlève et on les remplace par la choucroute qu'on fait cuire encore pendant une heure, en remuant fréquemment. On sert avec les saucisses.

La choucroute est excellente réchauffée. Dans le baril, elle s'améliore avec le temps; au bout de trois mois, elle a atteint toute sa qualité.

choux. — Les choux sont en général d'une digestion difficile: les estomacs délicats doivent s'en abstenir; ils sont au moins aussi *venteux* que les haricots. Il en existe un grand nombre de variétés, parmi lesquelles le *chou pommé* (*fig.*), le *chou-rave*, le *chou-fleur* (*fig.*), le *chou de Bruxelles* (*fig.*), toutes indigestes.



Chou de Milan à pied court.



Chou cœur de bœuf.

Chou pommé. On le mange comme légume; il sert aussi comme assaisonnement des viandes; on en fait la *soupe**; il sert enfin à la fabrication de la *choucroute**.

Pour les manger en légume, on les fait cuire à l'eau salée (voy. LÉGUMES),

puis on les égoutte et on les fait chauffer pendant une demi-heure dans la casserole avec du beurre, du sel, du poivre et de la muscade.

Si on veut les préparer au gras, on fait cuire des saucisses dans la poêle, puis on les retire. Dans la poêle, qui a conservé le jus des saucisses, on verse les choux assaisonnés comme ci-dessus, on les laisse mijoter pendant un quart d'heure, et on les sert avec les saucisses, rangées à la surface.

Le choux farci est également très estimé, mais d'une préparation plus laborieuse.

Chou de Bruxelles. Le chou de Bruxelles, très tendre, est relativement de digestion facile. Les petites têtes, bien



Chou de Bruxelles.

lavées, sont cuites en un quart d'heure dans l'eau bouillante salée, puis on les égoutte et on les fait sauter dans la poêle avec un peu de beurre, du sel, du poivre; un peu de jus de viande les améliore.

Chou-fleur. Le chou-fleur, épluché



Chou-fleur.

et lavé, est mis à cuire dans l'eau bouillante, préalablement salée. Il faut se garder de pousser la cuisson trop avant. Quand le chou fléchit sous le doigt, on l'égoutte, on le dresse dans un plat et on l'arrose avec une *sauce blanche*, ou une sauce aux tomates. On le mange aussi en salade, avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre.

cicatrices. — Les anciennes *cicatrices* doivent toujours être tenues dans un état rigoureux de propreté; il faut, si elles sont sensibles, les garantir de tout frottement un peu rude.

Si une cicatrice rougit, s'enflamme, devient douloureuse, on la recouvre de cataplasmes émollients, de compresses imbibées d'eau blanche, ou simplement de poudre d'amidon. Si elle s'ouvre, on applique des compresses imbibées d'eau blanche, et, au besoin, on consulte le médecin.

cidre. — En France, le cidre est la boisson principale en Bretagne et en Normandie. Le cidre est, comme le vin, sujet à plusieurs maladies : la *pousse*, la *graisse*, l'*acidité* et le *noircissement*. Il se conserve d'ailleurs beaucoup moins bien que le vin.

La *pousse* est une fermentation qui se développe au printemps, surtout dans les cidres faibles; on y remédie en collant le liquide et en le transvasant dans un tonneau soufré. Voy. COLLAGE et SOUFRAGE.

La *graisse* se manifeste par une odeur infecte et une viscosité telle que le cidre *file*. On y remédie en le collant, puis en ajoutant, après l'avoir soutiré, 50 grammes de *cachou* ou un demi-litre d'alcool par hectolitre.

L'*acidité*, qui se produit quand le cidre est en vidange pendant trop longtemps, se corrige par une addition de sucre d'autant plus grande que l'acidité est plus sensible. Si le cidre est par trop acide, on en fait du *vinaigre*, ou on le distille pour en retirer l'alcool.

Quand le cidre *noircit* (ou *se tue*), on y ajoute 30 ou 40 grammes d'*acide tartrique* par hectolitre.

En général, le cidre doit être consommé dans l'année qui suit sa préparation; encore devient-il souvent très *dur* dans ce faible intervalle de temps. Il faut conserver le cidre dans une cave fraîche, et ne pas laisser longtemps les fûts en vidange.

Si on veut avoir du cidre mousseux, à conserver quelque temps en bouteilles, on prend du cidre de bonne qualité; on y ajoute un peu de sucre, surtout s'il est faible; puis on met en bouteilles et on ficelle.

Cidre de ménage. Nous ne pouvons indiquer ici la fabrication du cidre proprement dit (voy. DICTIONNAIRE DES SCIENCES USUELLES), mais voici une recette de boisson économique analogue au cidre.

Dans un petit baril renfermant un

hectolitre d'eau, on met 4 kilogrammes de pommes sèches (*pommes tapées*), 2 kilogrammes de *raisins secs*, 250 grammes de *baies de genièvre*; on laisse macérer pendant trois ou quatre jours, et on ajoute un litre d'*alcool* bien rectifié. Après 6 jours en été et 12 en hiver la fermentation est assez avancée; on agite un peu vivement, on laisse reposer pendant trois jours et on met en bouteilles. On peut commencer de suite à boire cette boisson, qui d'ailleurs ne se conserverait pas plus de deux ou trois mois. Si on ne mettait pas en bouteilles, le marc, s'aigrissant, gâterait la boisson au bout de quelques jours.

ciments. — Par le mot *ciment*, on désigne ordinairement une *chaux* fortement hydraulique, capable de former avec l'eau une bouillie qui fait prise aussi rapidement que le plâtre, même sous l'eau, et de prendre progressivement une grande dureté.

Mais on nomme aussi *ciments* diverses préparations qui servent, comme les *colles**, les *luts**, les *mastics**, à boucher des trous, combler des vides, à faire adhérer entre eux des fragments de bois, de pierre, de porcelaine, de verre, etc.

C'est ainsi que pour réunir entre elles deux pièces métalliques on se sert du *ciment* suivant: On mélange très intimement de fines poussières de *limaille de fer* (16 parties), *chlorhydrate d'ammoniaque* (2 parties), *fleur de soufre* (1 partie). Pour utiliser ce mélange, on y ajoute, pour 1 kilogramme, 10 kilogrammes de limaille de fer neuve; on ajoute de l'eau et on fait fondre jusqu'à consistance pâteuse. On comprime bien chauds les morceaux à réunir et on les laisse refroidir.

Tous les *mastics** dont nous avons donné la formule, de même que les *luts**, peuvent tout aussi bien recevoir le nom de *ciments*.

cirage. — On trouve partout d'excellent cirage, et à fort bon marché; pourquoi, dès lors, se donner l'embarras d'en faire soi-même? Voici cependant une recette.

Cirage solide sans acide. Dans un demi-litre d'eau bien bouillante jetez 100 grammes d'*orge germée* (ou *malt de brasseur*); au bout de quelques minutes d'infusion, passez à travers un linge. Dans l'infusion ainsi obtenue, délayez 50 grammes de *noir de fumée* fin, puis 200 grammes de plâtre fin passé au tamis; faites évaporer l'excès d'eau, en mettant sur le feu, jusqu'à consistance pâteuse. Ajoutez alors, peu à peu, et en remuant avec soin, 10 grammes d'huile d'olive: la trituration doit être prolongée. Si vous voulez donner une bonne odeur au cirage, vous incorporerez de même, après refroidissement, 10 grammes d'*essence de lavande*. Mettez dans une boîte; une ancienne boîte à cartouches de carabine de salon est ce qui convient le mieux.

circonstances aggravantes et atténuantes. — Les *circonstances aggravantes* entraînent une pénalité plus forte; telles sont la *préméditation*, en cas de meurtre, l'*escalade*, l'*effraction*, en cas de vol. De même, il y a circonstance aggravante si le vol a été commis la *nuit*, ou en faisant usage de *fausses clefs*, si le voleur est le *domestique* de la personne volée, si plusieurs personnes se sont réunies pour le commettre.

Les *circonstances atténuantes*, au contraire, amènent l'application d'une peine moindre. A la différence des circonstances aggravantes, qui sont déterminées par la loi et peuvent même changer la nature de la faute commise (le vol simple est un *délit*, le vol avec circonstance aggravante est un *crime*), les circonstances atténuantes sont laissées à l'appréciation du tribunal en matière de police correctionnelle et du jury en cours d'assises.

Les circonstances aggravantes et les circonstances atténuantes peuvent exister en *même temps*. Un homme vole, la nuit, en employant de fausses clefs, du pain chez un boulanger; il y a circonstances aggravantes, le vol dans ce cas est un *crime*, et le voleur passera en cour d'assises. Mais ce vol a été commis par un père qui voulait empêcher ses enfants de mourir de faim: il y a circonstances atténuantes et la peine appliquée sera très fortement atténuée.

Il ne faut pas confondre les circonstances atténuantes avec les *excuses* déterminées par la loi, qui abaissent encore le degré de la faute. Un homme *provoqué* est conduit à se battre; il tue ou blesse son adversaire; la *provocation* lui est une *excuse*, et la condamnation ne pourra dépasser 5 ans d'emprisonnement. Il y a aussi *excuse* si le meurtre est commis au moment où on s'opposait à l'escalade, à l'effraction d'une clôture, à la violation du domicile.

Enfin la criminalité disparaît entièrement, et aucune peine n'est encourue, dans le cas de *légitime défense*. Il y a légitime défense quand la mort, les blessures ont résulté de coups portés en repoussant une agression violente, en s'opposant à l'escalade, ou l'effraction *nocturne* d'une clôture de maison habitée, en s'opposant par la force à un vol ou à un pillage exécutés eux-mêmes à l'aide de la force.

cire. — La cire la plus importante

est la *cire d'abeilles*. Quand on a pressé les rayons pour en retirer le *miel**, il faut s'occuper le plus tôt possible de purifier la cire en la faisant fondre. L'opération est assez délicate, et exige de grandes précautions. Supposons qu'on ait à fondre cinq kilogrammes de rayons. On met dans une bassine (fer ou cuivre étamés) dix litres d'eau que l'on chauffe, puis les cinq kilogrammes de rayons. La bassine doit être assez grande pour être à peine à moitié pleine. Il faut chauffer très modérément, pour éviter le boursouflement.

Quand la cire est fondue, on la verse dans un linge, à l'aide d'une grande cuillère, de façon à la filtrer à travers le linge. Ce linge doit être disposé au-dessus d'un seau à moitié plein d'eau bouillante, dans laquelle tombe la cire. Puis on porte le seau dans un local chauffé, pour que le refroidissement soit aussi lent que possible.

On procède ensuite, de la même manière, à une seconde fusion. On obtient



Citronnier proprement dit ou limonier (hauteur, 4 mètres).

ainsi de belle cire jaune dont le poids est à peu près la moitié du poids primitif des rayons soumis à la fonte. Avec la cire jaune on peut préparer la cire blanche, ou *cire vierge*, mais c'est là une opération plus délicate, que nous ne conseillerons pas d'entreprendre.

La cire du commerce est fort souvent falsifiée par adjonction d'eau, de kaolin, de gypse, de craie, d'ocre jaune, de fécule, d'amidon, de suif, de paraffine, de sciure de bois, etc. Certaines de ces falsifications se reconnaissent de la manière suivante : on fait fondre un morceau de cire dans de l'eau bouillante ; les substances ajoutées tombent au fond de l'eau ou se dissolvent, tandis que la cire surnage.



Citron pamplemousse.

La composition connue sous le nom de *cire à cacheter* ne renferme pas de cire d'abeilles ; c'est un mélange de gomme-laque, de térébenthine et de vermillon. La *cire à cacheter les bouteilles* est un mélange plus complexe encore, dans lequel il entre quelquefois de la cire d'abeilles, mais où souvent aussi il n'en entre pas. Il vaut mieux acheter ces produits que de chercher à les préparer soi-même.



Citron limonier.

citoyen. — Est citoyen, tout *Français* qui jouit de ses *droits politiques*. Les femmes, les mineurs, les interdits, ceux qu'une condamnation a privés de leurs droits politiques ne sont pas citoyens, bien qu'ils soient Français. Aucun étranger ne peut jouir des droits de citoyen.



Citron mandarin.

citronnier. — Le citronnier exige, même dans l'extrême midi de la France, l'exposition la plus chaude et une situation abritée contre les vents froids et violents. La floraison et, par suite, la maturation des fruits se fait pendant toute l'année, d'une manière à peu près continue.

Les citrons récoltés en été sont les plus estimés.


Citron orange ordinaire.

civet (cuisine). Voy. LIÈVRE.

classes élémentaires de l'enseignement secondaire classique. — Voyez CERTIFICATS D'APTITUDE.

clavelée. — Voy. ÉPIZOOTIES, MOUTONS.

cligne-musette. — Voy. CACHE-CACHE.

cloque. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

clôture. — Tout propriétaire peut clore son héritage, à la condition de respecter les *servitudes de passage* qui peuvent exister sur cet héritage. Dans les villes et faubourgs, chacun peut contraindre son voisin à contribuer aux constructions et réparations des clôtures séparatives. La destruction, dégradation des cultures d'autrui est un délit passible d'amende, de prison, sans préjudice des dommages-intérêts.

cochonnet.— Voy. BOULES (*jeu de*).

cocotte. — Voy. BŒUF.

cognac. — Voy. EAU-DE-VIE.

cognassier. — Les variétés du *cognassier* (*fig.*) ne sont pas très nom-


Fruit du cognassier (hauteur de l'arbre, 5 mètres).

breuses. Il est peu d'arbres moins exigeants pour la nature du sol et pour les soins de culture. On cueille les fruits en septembre ou en octobre, quand ils sont mûrs. Pour achever la maturation, si elle est incomplète, on met les fruits sur la paille pendant quelques jours; mais on doit les utiliser rapidement, car ils pourrissent vite.

La chair du coing est dure et très âpre. On l'emploie en grande quantité


Cognassier commun (variété).

pour la fabrication des *confitures*, des *gelées*, des *compotes* et des *sirops*.

Coise (*Savoie*). — Petite ville de 1500 habitants, possédant une eau minérale froide, bicarbonatée sodique, iodo-bromurée, efficace contre le goitre, le lymphatisme la scrofule, la dyspepsie, les engorgements du foie et de la rate. Elle est employée uniquement en boisson.


Cognassi... du Portugal.

Pas d'établissement; aussi l'eau n'est-elle guère utilisée que par les malades du voisinage. Climat doux, avec assez grandes variations de température; promenades agréables.

On se rend à Coise par Cruet (chemin de fer); de là par voiture (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

colin-maillard (jeu). — Le colin-maillard est un jeu d'enfants. L'un des enfants a les yeux bandés. Les autres sont autour de lui, le lutinant doucement, lui disant *casse-cou* chaque fois que, dans ses mouvements, il s'approche d'un objet contre lequel il pourrait se cogner. Si le patient parvient à saisir un des joueurs, il doit deviner quel est ce joueur. Pour cela il peut, selon les conventions, ou bien toucher le joueur, explorer avec les mains sa figure, ses cheveux, ses vêtements; ou bien lui faire dire trois fois un mot au son duquel il tâche de reconnaître sa voix.

Si le nom du joueur est dit exactement, celui-ci prend la place du patient.

coliques. — Toutes les douleurs de ventre ne sont pas des *coliques*.

Le mot colique doit être réservé à la douleur de ventre accompagnée d'un impérieux besoin d'aller à la selle, que ce besoin soit d'ailleurs suivi d'effet ou non. Cette colique intestinale peut avoir son origine dans un excès de table, une mauvaise digestion, l'absorption d'aliments de mauvaise qualité, l'action de l'humidité, etc.

Toute colique un peu forte, et surtout persistante, peut devenir grave, et nécessite l'intervention du médecin.

On calme les douleurs des coliques avec des infusions d'anis, de menthe, de camomille, d'angélique, absorbées bien chaudes et sucrées; avec des frictions d'huile de camomille camphrée sur le ventre; avec l'application de linges secs très chauds, ou de cataplasmes de farine de graine de lin, arrosés de quelques gouttes de laudanum. — Voy. aussi BŒUF.

colis postaux. — Les *colis postaux* sont de *petits colis* transportés à prix réduits sous le contrôle de l'Administration des postes et des télégraphes. Ils doivent être déposés dans les bureaux des compagnies de transports, et en particulier dans les gares des chemins de fer.

Tout colis postal doit être soigneusement emballé, et porter l'adresse du destinataire. Il est accompagné d'un bulletin d'expédition qui est rempli, daté et signé par l'expéditeur. L'affranchissement est payé au départ.

Voici les principaux tarifs :

De Paris pour Paris. — Jusqu'à 5 kil., 0 fr. 25; de 5 à 10 kil., 0 fr. 40. Maximum de dimension 1m50. Avec remboursement, pour une somme maximum de 500 francs, en plus 0 fr. 30.

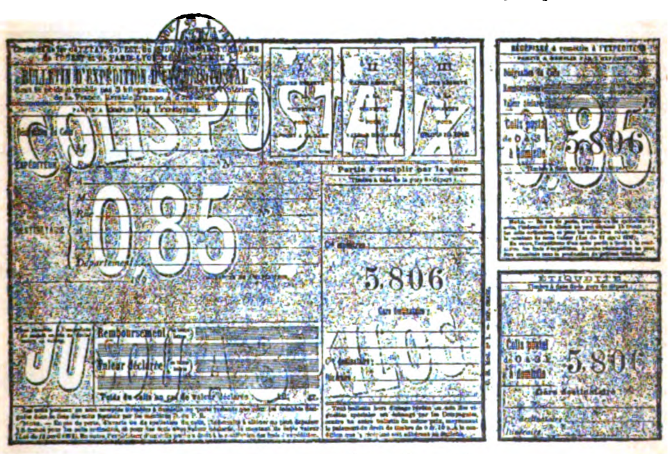
Pour la France. — Jusqu'à 3 kil., 0 fr. 60 livrable en gare, 0 fr. 85 livrable à domicile; de 3 à 5 kil., 0 fr. 80 et 1 fr. 05; de 5 à 10 kil., 1 fr. 25 et 1 fr. 50. — Avec remboursement maximum de 500 fr., taxe supplémentaire 0 fr. 60 en gare et 0 fr. 85 à domicile.

Pour la Corse, l'Algérie et la Tunisie, les tarifs sont un peu plus élevés. Ils sont plus élevés encore pour les colonies et les établissements français. Ainsi pour Tahiti, un colis de 5 kil., en gare, coûte 6 fr. 10.

Conditions générales. — Sauf force majeure, la perte ou l'avarie d'un colis postal donne droit au remboursement de sa valeur, avec un maximum de 15, 25 ou 40 francs selon que le colis est de 3, 5 ou 10 kilos.

En payant un droit supplémentaire de 0 fr. 10 on *assure* le remboursement intégral, jusqu'à un maximum de 500 fr. Dans ce cas, les conditions d'emballage sont plus strictes ; le paquet doit être bien ficelé, et porter des cachets de cire, avec empreinte de l'expéditeur. Quand le colis est à destination de ville ayant un service suffisant de livraison, on peut assurer la *livraison par exprès* aussitôt après l'arrivée moyennant un supplément de 0 fr. 25.

Enfin on peut s'assurer un *avis de réception* moyennant un supplément de 0 fr. 25.


BULLETIN D'EXPÉDITION
COLIS POSTAL
0,85
5.806
Remboursement
Valeur déclarée
Colis postal
5.806

Feuille d'expédition d'un colis postal.

Régime international. — Le service des colis postaux fonctionne aussi avec un grand nombre de pays étrangers. Le poids n'en peut alors dépasser 5 kil. avec, pour la plupart des pays, des limites de dimensions. Les conditions d'emballage sont plus rigoureuses, les bulletins d'expéditions doivent être accompagnés de déclarations de douane. L'assurance de la valeur déclarée est encore admise, mais avec un droit qui varie avec le pays.

Quant au tarif international, il est également variable. Voici quelques prix relatifs aux colis de 5 kilos : Luxembourg, 0 fr. 85; Allemagne, Belgique, Suisse, 1 fr. 10; Italie, 1 fr. 35; Grande-Bretagne, 2 fr. 60; Egypte, 2 fr. 35; Terre-Neuve, 2 fr. 85; Indes, 4 fr. 60; Mexique, 5 fr. 10; Chine, 4 fr. 10; Transvaal, 10 fr. 35.

collage du vin. — Le *collage* a pour but de clarifier complètement le vin; il faut y procéder chaque fois qu'on veut mettre un vin fin en bouteilles. Le collage se fait, pour les vins rouges avec du blanc d'œuf, et pour les vins blancs avec la colle de poisson.

Collage des vins rouges. On enlève du fût quelques litres de vin pour faire un vide. Puis on bat les blancs d'œufs avec un peu d'eau (4 blancs par hectolitre de vin), et on verse le liquide dans la barrique. On agite fortement le vin au moyen d'un bâton fendu en quatre que l'on introduit par la bonde et que l'on fait mouvoir rapidement. On laisse reposer dix ou quinze jours; l'albumine des œufs se coagule, tombe lentement à travers le liquide et entraîne au fond les impuretés qui troublaient le liquide.

Collage des vins blancs. On prend de la colle de poisson (8 à 10 grammes par hectolitre de vin); on la casse en petits morceaux, et on la laisse séjourner pendant 24 heures dans un peu d'eau froide; au bout de ce temps on ajoute d'autre eau, de façon à faire à peu près un litre (pour un hectolitre de vin), et on remue vivement pour faire fondre la colle. Le liquide obtenu est versé dans la barrique, puis on continue comme ci-dessus.

Collège de France. — Le *Collège de France*, établi à Paris, est un établissement d'enseignement supérieur qui ne prépare à aucun examen, à aucune carrière, et ne délivre aucun diplôme. Quarante professeurs y font des cours gratuits et publics. Ces professeurs, choisis parmi les savants les plus distingués, auxquels il n'est demandé aucun diplôme ni aucun titre officiel, de quelque nature qu'il soit, ne sont soumis à aucune autre obligation que de faire leurs leçons publiques, sur des matières et un programme qu'ils fixent eux-mêmes.

Des laboratoires de recherches personnelles sont mis à la disposition des professeurs de l'ordre des sciences expérimentales.

Le traitement des professeurs est de 10 000 francs.

collèges municipaux de garçons. — Les *collèges municipaux* sont des établissements d'enseignement secondaire qui sont à la charge des villes, bien que les fonctionnaires y soient nommés par le ministre de l'instruction publique. Les collèges municipaux sont généralement situés dans les chefs-lieux d'arrondissement; l'enseignement y est donné d'après les mêmes programmes que dans les *lycées**, mais tous les collèges n'ont pas toutes les classes; les uns n'ont que des classes d'enseignement classique, d'autres que des classes d'enseignement moderne; les classes s'arrêtent, dans un grand nombre, à la quatrième, à la troisième, à la rhétorique.

Ces collèges reçoivent des pensionnaires (385 à 670 francs), des demi-pensionnaires (200 à 400 francs), des externes (20 à 160 francs). Des bourses peuvent être accordées comme dans les lycées. La ville de Paris possède deux collèges communaux (collège Rollin, dont l'organisation est la même que celle des lycées de Paris, et collège Chaptal, dont les fonctionnaires sont nommés par le préfet de la Seine, et qui a une organisation différente).

Chaque collège municipal est dirigé par un *principal*, ayant sous ses ordres un sous-principal, un économe (dans les collèges les plus importants), des professeurs et des maîtres répétiteurs. Tout principal de collège doit être au moins bachelier; il en est de même des professeurs. En fait, beaucoup de professeurs de collèges sont licenciés ou pourvu du certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes, ou du certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire spécial; un certain nombre même sont agrégés. Traitement, selon les titres universitaires et la classe personnelle, 1 600 à 3 400 francs.

Nous ne pouvons passer en revue les très nombreux collèges libres d'enseignement secondaire qui existent en France; plusieurs ont cependant une population scolaire aussi élevée que celle des lycées de l'État; tels sont, par exemple, à Paris, le collège Stanislas, le collège Sainte-Barbe, l'école alsacienne, etc.

collèges municipaux de jeunes filles. — Voy. LYCÉES DE JEUNES FILLES.

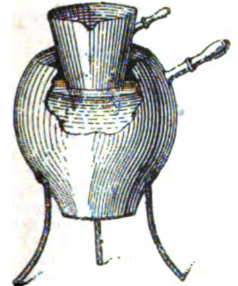
colles. — Les colles se distinguent peu des *mastics*, des *luts*, des *ciments* (voy. ces mots).

En voici quelques recettes.

La *colle forte*, excellente pour le bois, s'emploie ordinairement à chaud. On fait chauffer de la *colle de Givet* au bain-marie, en y ajoutant un peu d'eau; quand elle est bien liquide, on l'étend vivement sur le bois, on rapproche les surfaces à coller et on les presse fortement jusqu'au complet refroidissement.

Mais il est souvent plus commode d'avoir de la *colle forte liquide*, qu'on peut employer à froid. Voici deux recettes pour la préparer (*fig.*).

On fait chauffer au bain-marie, dans une casserole en terre, 100 grammes de



Bain-marie pour faire chauffer la colle forte.

colle forte de Givet avec 150 grammes d'eau; quand la fusion est complète et qu'une grande partie de l'eau s'est évaporée, on verse peu à peu 20 grammes d'*acide nitrique* concentré du commerce (acide à 36° Baumé). Il se dégage en abondance des vapeurs rouges qu'il faut éviter de respirer. Quand les vapeurs cessent de se produire, on remue, puis on laisse refroidir. Cette colle s'emploie à froid à l'aide d'un pinceau.

Autre recette: sur 12 parties de *colle forte* coupée en petits morceaux, on verse 32 parties d'eau. Le lendemain on ajoute 2 parties d'*acide chlorhydrique concentré* et 3 parties de *sulfate de zinc*; puis on chauffe le tout, pendant 10 heures, au bain-marie, à une température un peu inférieure à celle de l'eau bouillante. Cette colle est bonne non seulement pour le bois, mais encore pour la porcelaine.

Pour le papier, la meilleure colle est celle de *farine*, ou mieux celle d'*amidon*, moins altérable. On obtient une colle de farine ou d'amidon de bonne qualité en opérant comme il suit.

Dans une casserole ou un mortier, on triture de l'*amidon* avec de l'eau fraîche de manière à obtenir une bouillie peu épaisse, qui ne contienne pas de grumeaux; on agite continuellement, puis on y fait couler d'un autre vase, sous forme d'un mince filet, de l'eau bouillante, jusqu'à ce que l'empois commence à se former, ce que l'on reconnaît à ce que le mélange devient transparent, enfin on verse rapidement le reste de l'eau nécessaire. Il ne faut pas faire cuire la masse ainsi obtenue, parce que la colle s'écaillerait facilement.

La colle préparée avec de la *farine de seigle* a une force adhésive plus grande que la colle d'amidon, ce qui tient évidemment à la présence du gluten dans la farine de seigle. Malheureusement cette colle est grise.

Pour que la colle d'amidon ou de farine se conserve plus longtemps, on dissout une petite quantité d'*alun* ou d'*acide salicylique* dans l'eau qui sert pour la préparer.

Au lieu d'eau chaude, on peut se servir, pour étendre la bouillie de farine, d'une dissolution faible de colle forte bouillante, ce qui augmente beaucoup la force adhésive de la colle. Mais la meilleure colle est encore celle pour laquelle on a employé une solution aqueuse de *gluten* altéré par putréfaction.

Si l'on ajoute à la colle une quantité de térébenthine égale à la moitié du poids de l'amidon employé, et si on la dissémine dans la masse en brassant tant que le mélange est encore chaud, la colle résiste mieux à l'action de l'humidité, et en même temps elle devient plus adhésive.

collets (chasse). — Les collets (*fig.*) sont les engins les plus employés à la



Collet à piquet.

chasse. Leur usage est d'ailleurs généralement interdit; il n'y a d'exceptions locales que pour quelques cas particuliers, comme, par exemple, la chasse des *alouettes**. Un collet est toujours constitué par un nœud coulant, fait avec un crin de cheval ou un ensemble de plusieurs crins de cheval, pour donner plus de résistance. Si le gibier à prendre est plus fort, on fait un collet de ficelle; mais comme la ficelle glisse mal sur elle-même et que le nœud ne se fermerait pas bien, on munit l'une des extrémités de la ficelle d'une boucle en fil de

ter, et c'est dans cette boucle qu'on fait le nœud coulant. Enfin pour le gibier susceptible de mordre et de couper la ficelle, on fait le collet en fil de laiton plus ou moins fin.

Avec les collets, on prend un grand nombre d'oiseaux, et quelques mammifères, parmi lesquels le lapin.

La manière dont le collet est disposé et fixé au sol est très variable. Dans tous les cas, il doit être d'autant plus solidement fixé que la taille et la force du gibier poursuivi sont plus considérables.

C'est ainsi que si on tend un collet de fil de laiton dans une passée de lapin, ce collet doit être attaché à un piquet assez solidement fixé en terre pour que le lapin, en se débattant, ne puisse l'emporter.

Enfin le collet doit être assez habilement dissimulé pour ne pas éveiller l'attention du gibier. Les collets de crin, qui glissent parfaitement bien, ont en outre l'avantage d'être très peu visibles.

Voici quelques-unes des dispositions à donner aux collets.

Collets à piquets. On les tend dans les petits sentiers des bois, dans les passées du gibier ; ils sont attachés chacun à un piquet, et disposés de telle sorte que le gibier doive les traverser pour passer. Si l'on met un appât, cet appât est disposé de façon que le gibier doive passer la tête dans le collet pour l'atteindre.

Collets pendus. On les pend aux branches des arbres ou des buissons, au-



Collet pendu.

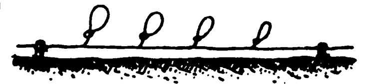
dessus d'une branche qui offre à l'oiseau un perchoir naturel ; l'appât est placé de l'autre côté.

Collets traînants. Ils sont posés sur le sol, attachés aux broussailles ou à des piquets complètement enfoncés en terre ; le gibier se prend alors généralement par les pattes, en passant sur les collets.

Les collets à alouettes, qui permettent de capturer de grandes quantités de ces oiseaux pendant l'hiver, sont des collets traînants. On s'en sert surtout en temps de neige.

Chaque collet est fait avec un crin de cheval ; tous sont attachés à une corde de trois à quatre millimètres de diamètre, longue parfois de 200 à 300 mètres. On met un collet tous les 10 centimètres.

La corde, ainsi munie de nombreux collets, est enroulée sur une planchette, de manière que ceux-ci ne s'embrouillent ni ne se serrent. On tend cette corde



Collets traînants.

dans une plaine découverte, fréquentée par les alouettes ; l'hiver, par un temps froid et neigeux, est l'époque la plus favorable. On enlève la neige avec un balai, sur une largeur de quinze à vingt centimètres, et sur une longueur égale à celle de la corde. Puis on tend celle-ci, en la fixant tous les cinq mètres à l'aide d'une petite fourche en bois, qu'on enfonce avec un marteau. On met un peu de grain tout le long de la corde, sous les collets. Les chasseurs battent alors la campagne pour chasser les bandes d'alouettes du côté des collets ; d'ailleurs celles-ci, attirées par cette longue bande sans neige, viennent d'elles-mêmes se prendre en quantité. On relève les prises toutes les heures. Mais, pendant l'intervalle, il est bon de se méfier des oiseaux de proie, qui, non seulement enlèvent les alouettes, mais peuvent entraîner au loin la corde et les collets. Si on s'est installé à bonne portée, dans une cachette bien dissimulée, on peut tuer les oiseaux de proie à coups de fusil, et on fait alors double chasse.

Collets à ressort. Quand le gibier en vaut la peine, on se sert des collets à ressort, qui se serrent d'eux-mêmes dès que la bête a fait partir la détente. On se sert de ces collets dans la chasse au marais, contre les canards sauvages. Ces collets à ressort, connus sous les noms de *rejets*, de *raquettes*, de *tendue*, ont des dispositions très variables. Mais ce sont là des pièges un peu compliqués dont la description, nécessairement confuse, nous conduirait trop loin. En ces matières, il n'y a meilleur guide qu'un chasseur compétent, qui montre lui-même comment on fabrique et comment on utilise ces engins.

Répétons que la chasse aux *collets* est généralement interdite et que le chasseur qui s'y livre s'expose à des condamnations qui peuvent aller jusqu'à la prison. Nous avons décrit cependant ces collets parce que l'usage peut en être exceptionnellement permis par les préfets pour la chasse de certains animaux nuisibles.

Cologne (*eau de*). — Voy. EAUX DE TOILETTE.

colonat. — Voy. LOUAGE.

colonies. — Les *colonies* offrent, aux jeunes gens qui ne craignent pas de s'éloigner de la mère patrie, un grand nombre de situations souvent avantageuses, qu'il est utile de leur signaler. Nous empruntons nos informations au *Guide pratique* de M. Paul Jacquemart (*Professions et Métiers*).

Passage aux colonies. Tout fonctionnaire envoyé de France dans une colonie, ou changeant de colonie, est transporté aux frais de l'Etat avec sa femme et ses enfants. Quand il a un congé administratif régulier, son voyage pour revenir en France et retourner aux colonies est aux frais de l'Etat, pour lui, sa femme et ses enfants.

Les colons émigrants peuvent, dans certains cas (demander des renseignements à Paris au ministère du Commerce, administration des Colonies), être transportés gratuitement, ou à très bon compte.

Le Français qui, dans une colonie, justifie qu'il se trouve dépourvu de toute ressource, est rapatrié gratuitement par les soins du Gouvernement.

Direction de l'intérieur.—Dans chaque colonie, il existe des bureaux de direction occupant des *écrivains*, *commis*, *sous-chefs* et *chefs de bureau* (2 000 à 8 000 francs), sous les ordres d'un *directeur* (14 000 à 18 000 francs). Les *écrivains* sont choisis généralement sur place par le directeur; les autres emplois sont à la nomination de l'administration centrale à Paris. Les commis de deuxième classe (3 000 francs) sont choisis parmi les écrivains, ou nommés au concours; le concours a lieu chaque année dans les cinq ports militaires de France, à Alger, et dans chacune des colonies (langue française, droit civil et administratif, arithmétique, géométrie, histoire, géographie, économie politique).

Commissariat colonial. On débute dans la carrière, à la sortie de l'*Ecole coloniale*, par le poste d'*élève-commissaire*. Les élèves-commissaires sont envoyés aux colonies, puis ils sont nommés, *au concours*, *aides-commissaires;* ils suivent dès lors l'ordre hiérarchique. Les traitements varient de 2066 francs (élève-commissaire) à 13 226 francs (commissaire général de première classe) pour la solde en Europe, ou de 3 045 francs à 19 422 francs pour la solde aux colonies.

Dans les bureaux des commissariats sont des *commis* et *agents* ayant des soldes de 1 400 à 5 608 (solde d'Europe), ou de 2 500 à 7 389 (solde coloniale). Les commis et agents se recrutent parmi les sous-officiers et au concours.

Comptables du matériel et des vivres. Les conditions d'admission à ces emplois subalternes sont assez complexes; mais on n'exige pas une grande instruction. Soldes d'Europe, 800 à 2 539 fr.; soldes coloniales, 1 600 à 4 054 fr.; plus une indemnité de logement.

Magistrature. Il y a une carrière rapide à faire dans la magistrature coloniale pour les jeunes licenciés ou docteurs en droit qui veulent consentir à quitter la France; traitements de 4 000 à 20 000 francs.

Corps de santé. Un corps de santé spécial pour les colonies se recrute parmi les docteurs en médecine ou les pharmaciens de première classe, et de préférence parmi les élèves sortant de l'Ecole du service de santé de la marine. Traitement d'Europe, 2 786 francs à 13 226 francs; traitements coloniaux, 5 040 francs à 19 422 francs.

A ces médecins et pharmaciens sont adjoints des infirmiers (400 à 1 300 francs, solde d'Europe; 800 à 2 600 francs, solde coloniale). Les infirmiers coloniaux sont logés et nourris à l'hôpital.

Service des ports. La police des ports de commerce aux colonies est faite par des *capitaines*, des *lieutenants* et des *maîtres* de ports, qui reçoivent un traitement fixe de 800 à 3 000 francs, auquel viennent s'ajouter divers suppléments qui augmentent considérablement le traitement.

Ces employés sont choisis parmi les officiers ou sous-officiers de la marine de l'Etat, parmi les marins pourvus du brevet de capitaine au long cours ou de maître de cabotage.

Service de la douane. Tous les agents des douanes aux colonies appartiennent au cadre de la métropole, sauf à Saint-Pierre et Miquelon et dans l'Indo-Chine. Ils peuvent être replacés dans la douane métropolitaine après un séjour de 3 ans au Gabon, au Sénégal et à la Guyane, et de 5 ans dans les autres colonies.

Service de l'enregistrement. Les agents de ce service font presque partout partie du cadre métropolitain.

Postes et télégraphes. Les agents de ce service font partie du cadre métropolitain. Les fonctionnaires et agents

détachés dans les colonies reçoivent, en plus de leur traitement de France et à dater du jour de l'embarquement : 1° pour la Cochinchine, une indemnité égale au double du traitement, avec le logement gratuit ; 2° pour les autres colonies des suppléments moindres, mais encore considérables.

Administration pénitentiaire. Dans le service actif, les agents employés à la garde, surveillance et direction des condamnés transportés sont choisis parmi les sous-officiers en activité ou libérés ; ils ont des soldes allant de 1 600 à 4 000 francs, plus des hautes paies journalières d'ancienneté, et enfin la nourriture et le logement. L'administration sédentaire comporte des commis, inspecteurs, directeurs (2 500 à 16 000 fr.). Pour débuter commis de dernière classe, il faut passer un examen dont sont dispensés les bacheliers, les officiers de terre ou de mer, les candidats ayant au moins trois ans de service dans une des administrations de l'Etat, comme employé aux écritures ou commis.

Instruction publique. L'organisation n'est pas la même dans toutes les colonies. Disons seulement que les traitements sont à peu près le double de ceux d'Europe.

Administrateurs coloniaux. Ces administrateurs sont nommés par l'administration centrale ; les traitements coloniaux sont de 5 000 à 12 000 francs, plus des frais de représentation.

Emplois coloniaux réservés aux anciens sous-officiers. Un grand nombre d'emplois coloniaux sont réservés, en totalité ou en partie, aux anciens sous-officiers, dans le service pénitentiaire, le commissariat, les services des finances, des postes et télégraphes, de la police, etc.

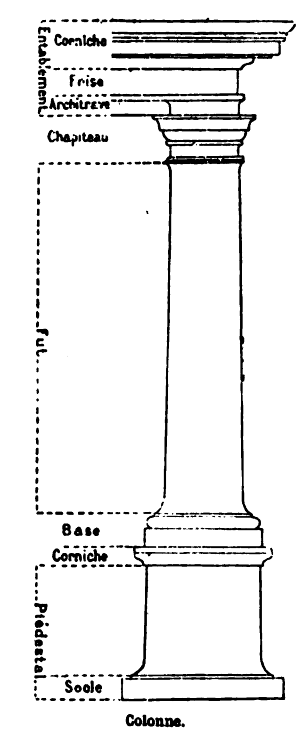
colonies (ministère des). — L'*administration centrale des colonies*, à Paris, constitue un ministère spécial. Outre les agents subalternes (huissiers et gardiens de bureau, 1 300 à 2 000 francs de traitement), elle occupe des *commis expéditionnaires* (2 000 à 3 000 francs), des *commis rédacteurs* (2 400 à 4 500 fr.)

Le recrutement des commis expéditionnaires se fait dans les autres services des colonies, tels que commis de commissariat des colonies, commis de directions coloniales, officiers mariniers, etc.

Les commis rédacteurs sont recrutés parmi les élèves brevetés de l'*Ecole coloniale** et parmi les commis expéditionnaires qui satisfont aux épreuves d'un examen spécial.

colonne. — La *colonne* se rencontre dans un grand nombre d'édifices, soit pour en soutenir les parties supérieures, soit simplement pour contribuer à l'ornementation.

La figure ci-jointe indique le nom des différentes parties d'une *colonne* et de



Colonne.

l'*entablement* qui repose sur l'ensemble des colonnes. Cet entablement n'existe pas toujours, car fréquemment les colonnes ont à soutenir des arcs, comme cela a lieu dans le style *roman** et dans le style *ogival**.

Pendant toute l'antiquité, les colonnes furent toujours isolées. Au moyen âge, les colonnes furent fréquemment groupées, de façon à former une sorte de faisceau auquel on donne le nom de pilier. Le plus souvent, le groupe se compose d'une grosse colonne, entourée de colonnettes plus petites, soit partiellement engagées dans la grosse, soit indépendantes (*fig.*). Voy. ORDRES, OGIVAL, ROMAN.

colon partiaire. — Voy. LOUAGE.

commerce, industrie et colonies (ministère du). — L'administration centrale de ce ministère comporte des *expéditionnaires*, des *rédacteurs*, des sous-chefs et chefs de bureau, des chefs de division et des directeurs (1 800 à 18 000 francs).

On entre dans l'administration au concours, comme stagiaire expéditionnaire ou comme stagiaire rédacteur.

Les candidats expéditionnaires prennent part à un concours sur l'écriture, l'orthographe, l'arithmétique, la géographie.

Les candidats rédacteurs doivent être bacheliers, ou diplômés de l'Ecole des hautes études commerciales. Le concours porte sur l'orthographe, l'arithmétique, la géographie commerciale, la législation administrative, le droit constitutionnel, le droit civil et commercial, l'économie politique, l'histoire, une langue étrangère (allemand, anglais, italien ou espagnol).

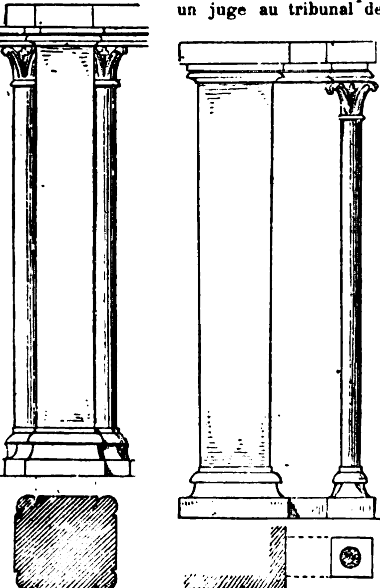
commerçant. — Toute personne, même étrangère, peut faire le commerce si elle n'est pas déclarée incapable par la loi.

Les personnes que la loi déclare incapables de s'engager commercialement sont le *mineur*, la *femme mariée*, l'*interdit* et la *personne munie d'un conseil judiciaire*.

Cependant le *mineur* peut devenir commerçant s'il est émancipé, âgé de plus de 18 ans, muni d'une autorisation de son père ou de sa mère, ou du tribunal de famille, autorisation qui doit être enregistrée et affichée au tribunal de commerce. Quand un mineur remplit ces conditions, tous les actes de commerce qu'il fait, achats ou ventes, sont valables; il peut même engager, hypothéquer, vendre ses immeubles pour les nécessités de son commerce.

De même la *femme mariée* peut être commerçante avec l'autorisation de son mari, pourvu qu'elle ait plus de 18 ans. Entre 18 et 21 ans, l'autorisation du mari doit être accompagnée de celle du père ou de la mère, ou du conseil de famille. Il est interdit de faire du commerce, par suite de règlements particuliers, aux ecclésiastiques, aux magistrats de l'ordre judiciaire (sauf aux juges du tribunal de commerce), aux avocats, notaires, avoués, agents de change, courtiers en marchandises, consuls établis dans les pays étrangers, fonctionnaires ou agents du gouvernement, commandants militaires, intendants, préfets, sous-préfets, intendants et administrateurs de la marine.

Tous les commerçants sont soumis aux obligations suivantes : 1° payer *patente*; 2° tenir les *livres* exigés par la loi et les faire viser par un juge au tribunal de commerce; 3° rendre publiques les conventions matrimoniales, ainsi que les changements qui peuvent survenir dans ces conventions par suite de séparation de biens ou de corps; 4° publication des actes de société que le commerçant peut contracter.



Colonnette engagée. Colonnette dégagée.
(Notre-Dame de Paris.)

commerce (chambres de). — Assemblées de commerçants ou d'anciens commerçants (élus par les notables commerçants) établies dans les villes importantes, et qui ont pour mission de renseigner le gouvernement sur toutes les questions relatives au commerce.

commerce (écoles supérieures de). — Les *écoles supérieures de commerce* reconnues par l'Etat sont actuellement au nombre de 13, dont trois à Paris (Ecole des hautes études commerciales, Ecole supérieure de commerce de Paris, Institut commercial), et 10 en province, établies à Bordeaux, Dijon, le Havre,

Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nancy, Nantes, Rouen.

Toutes ces écoles ont un certain nombre de dispositions communes. Et d'abord elles confèrent toute la dispense de 2 années de service militaire aux quatre premiers cinquième des élèves qui sortent avec la moyenne générale 13.

Dans toutes on entre au concours (âge minimum 16 ans). Les épreuves écrites (mathématiques, composition française, langues vivantes, géographie) se font pour toutes les écoles le même jour et sur les mêmes sujets. Les examens oraux portent sur l'arithmétique, les langues vivantes, la chimie, la physique et l'histoire.

La durée des études est de 2 ans. Une division préparatoire reçoit des jeunes gens qui désirent se livrer, à l'école même, à la préparation de l'examen d'entrée.

Les frais d'étude et de pension varient d'une école à l'autre, ainsi que le régime. C'est ainsi que l'*École des hautes études commerciales* de Paris reçoit des internes (2 800 fr. par an), des demi-pensionnaires (1 300 fr.), et des externes (1000 fr); il en est de même des écoles de Marseille et de Rouen, avec des prix un peu moins élevés; les *écoles supérieures* de Paris et Nancy ne reçoivent que des internes et des demi-pensionnaires; les autres ne reçoivent que des externes (400 à 800 fr. de frais d'étude, selon l'école). Nombreuses bourses dans toutes ces écoles.

Les élèves qui satisfont de façon convenable aux examens de sortie reçoivent un diplôme.

Disons maintenant quelques mots des différences qui existent entre ces diverses *écoles supérieures de commerce*.

L'école des hautes études commerciales de Paris prépare au commerce, à l'industrie, à la banque, aux carrières diplomatiques et consulaires, aux carrières administratives (ministères du commerce, de l'industrie, des finances), à l'enseignement de la comptabilité, au professorat commercial.

L'école supérieure de commerce de Paris, la plus ancienne des écoles supérieures de commerce de France, prépare aux mêmes carrières.

L'Institut commercial de Paris prépare surtout au commerce d'exportation. Outre les cours normaux qui conduisent au diplôme, l'école comprend une division préparatoire qui a 3 années d'études. A la sortie de la division préparatoire, les jeunes gens qui ne passent pas le concours pour l'entrée aux cours normaux, ont une instruction technique suffisante pour trouver des situations dans le commerce.

L'école supérieure de commerce et d'industrie de Bordeaux comprend, outre l'École supérieure de commerce, une école supérieure d'industrie, dans laquelle l'admission a lieu par voie spéciale.

L'école supérieure de Dijon a une section de commerce général et banque, et une section de chimie, œnologie et viticulture.

L'école du Havre dirige surtout ses études du côté du commerce d'exportation.

L'école de Lille a des cours spéciaux relatifs au commerce des textiles, fils et tissus.

L'école de Lyon comporte 3 sections : section de la banque et du commerce général; section du commerce des soieries; section du commerce des produits chimiques, des cuirs et peaux.

L'école de Marseille a 2 sections : une section de la marine marchande et la section coloniale.

L'école de Montpellier ne poursuit aucun but particulier, cependant elle possède des cours spéciaux d'œnologie, de sériciculture.

L'école de Nancy prépare également au commerce général, comme l'école supérieure de Paris.

L'école de Nantes est dans les mêmes conditions.

L'école de Rouen est aussi dans les mêmes conditions.

Plusieurs de ces écoles sont de création très récente (Dijon, 1900; Montpellier, 1897; Nancy, 1897; Nantes, 1900).

commerce (**écoles pratiques**). — Voy. Supplément.

commerce et industrie (**conseil supérieur du**). — Ce conseil consultatif, qui a pour président le ministre du commerce et de l'industrie, est appelé à donner son avis sur les projets de loi ou de réglementation concernant les différentes branches de l'industrie et du commerce, tant intérieur qu'extérieur.

commerciale (**école**). — Voy. COMMERCE (*écoles de*).

commissaire de police. — Les commissaires de police, chargés de veiller à la tranquillité publique, de faire observer les lois et règlements, de constater les contraventions, délits et crimes, sont à la fois des magistrats de l'ordre administratif (dépendant des maires, sous-préfets, préfets) et de l'ordre judiciaire (dépendant à ce titre du procureur de la République). Il y a un commissaire de police dans les chefs-lieux de canton les plus importants, et dans toutes les villes dont la population dépasse 5 000 habitants; quand la population dépasse 10 000 habitants, il peut y en avoir plusieurs. Les traitements varient de 1 440 à 4 800 francs, y compris les frais de bureau.

Les commissaires de police sont choisis parmi les hommes âgés de 25 à 40 ans, qui ont obtenu un *certificat d'aptitude*, délivré à la suite d'un examen portant sur la rédaction d'un procès-verbal ou d'un rapport, sur l'arithmétique, l'histoire, la géographie, les notions du droit pénal et de l'instruction criminelle, la police des chemins de fer et des notions sur les attributions des fonctionnaires judiciaires, administratifs, militaires. Les bacheliers sont dispensés de l'examen. Le tiers des positions de commissaire de police dans les chefs-lieux de canton ou simples communes de plus de 5000 habitants est réservé aux anciens sous-officiers, qui sont aussi dispensés de l'examen.

Dans la Seine, où le nombre des commissaires de police est de 129, le commissariat est une carrière régulière; on débute comme secrétaire (1500 à 3000 fr. de traitement), pour passer commissaire dans la banlieue (3500 à 4000), puis commissaire à Paris (5000 à 8000), ou officier de paix (3000 à 5000). Les commissaires de Paris subissent une retenue sur leur traitement et ont droit à une retraite.

commissaire-priseur. — Le commissaire-priseur, chargé de faire l'estimation et la vente aux enchères des effets mobiliers, est nommé par le ministre de la justice. Il est autorisé à vendre sa charge et à présenter son successeur à la nomination du ministre.

commissions. — Voy. ENGAGEMENT VOLONTAIRE.

communauté. — Voy. CONTRAT DE MARIAGE.

commune. — La *commune* est la plus petite circonscription administrative de la France; le nombre actuel des communes est de 36121. La commune a une vie propre; elle est administrée par le *conseil municipal**, présidé par le *maire**.

La commune étant personne civile peut *posséder*, *acquérir*, *vendre*, *recevoir des dons* et des *legs*, ce que ne peuvent faire ni l'*arrondissement* ni le *canton*.

Les *biens de la commune* sont divisés en : *biens publics communaux*, à l'usage de tous (rues, places, chemins, églises, hôtel de ville....), qui sont imprescriptibles; *biens patrimoniaux* (bois, terres, rentes sur l'État.....) exploités par la commune en vue d'en retirer des revenus; *biens communaux proprement dits* (bois, pâturages.....) dont la commune ne tire aucun revenu, mais dont la jouissance est partagée entre les habitants.

La commune ne peut soutenir un procès en justice, soit comme demandeur, soit comme défendeur, sans l'autorisation du conseil de préfecture.

Les ressources ordinaires de la commune se composent, outre le revenu de ses biens, qui est parfois nul : 1° du produit de certains impôts perçus par l'État et dont une partie est abandonnée aux communes; 2° du produit des octrois; 3° du produit des droits de place perçus dans les halles, marchés, foires, abattoirs, droits de stationnement et de location sur la voie publique, péages communaux, droits de mesurage, etc.; 4° du produit de terrains communaux affectés aux inhumations; 5° du produit des concessions d'eau et de l'enlèvement des boues et immondices sur la voie publique; 6° du produit des expéditions des actes administratifs et des actes de l'état civil; 7° de la partie que les lois accordent aux communes dans le produit des amendes prononcées par les tribunaux; 8° du produit de la taxe du balayage dans les communes où cette taxe existe. Outre ces ressources ordinaires, la commune peut avoir des *ressources extraordinaires* provenant de contributions supplémentaires autorisées, de la vente d'une partie de ses biens, des dons et legs qu'elle peut recevoir, d'une coupe de bois, d'un emprunt autorisé, etc.

De même la commune a des *dépenses ordinaires* et des *dépenses extraordinaires*, c'est-à-dire accidentelles et temporaires. Parmi les dépenses ordinaires sont : l'entretien des édifices communaux, les frais d'administration de la mairie, le traitement des employés au service de la commune, les pensions à la charge de la commune, l'entretien des rues, les chemins vicinaux dans les limites fixées par la loi, etc.

Le budget des recettes et des dépenses est chaque année étudié par le maire, voté par le conseil municipal et réglé par le préfet, ou approuvé par décret du président de la République, selon l'importance de ce budget, et la nature des contributions portées en recettes extraordinaires. L'arrêté du préfet, ou le décret du président de la République, ne peut augmenter les dépenses prévues, ou en introduire de nouvelles, que si ces dépenses sont de celles que la loi qualifie d'*obligatoires* pour les communes.

La comptabilité des communes, tant pour la rentrée des revenus que pour le paiement des dépenses, est placée sous la responsabilité d'un comptable nommé *receveur municipal**.

composts (jardinage). — Les *composts* sont des mélanges complexes fort employés dans le jardinage. On les forme en mélangeant, selon les circon-

stances, diverses espèces de terres sablonneuses, si la terre du jardin est trop argileuse; argileuses, si celle du jardin est trop sablonneuse. A ces terres on ajoute des balayures de cours, des curures de fossés, un peu de fumier, des débris de plantes et de matières organiques, etc. On voit qu'un semblable mélange doit agir à la fois comme *amendement* et comme *engrais*. On forme, avec le tout, des tas qu'on laisse séjourner pendant quelque temps à l'air, en les soumettant à des recoupages ou à des pelletages, afin de bien en mélanger toutes les parties. Les composts formés suivant cette méthode fournissent des terres dont on peut varier à volonté la composition; on les répand généralement sur les carrés destinés à la culture des plantes potagères, ou dans les trous creusés pour la plantation des arbres et des arbustes. Voy. aussi JARDINAGE.

compotes. — En terme de cuisine, le mot compote désigne ordinairement un entremets sucré dont la base est constituée par des fruits cuits. Certaines confitures sont aussi désignées sous le nom de compotes, mais ce nom prête alors à confusion.

Voici quelques recettes de compotes.

Compote de groseilles. Faites fondre, sur le feu, 500 grammes de sucre dans un verre d'eau; quand le sirop a pris consistance par l'ébullition, retirez-le du feu et jetez-y immédiatement un kilogramme de groseilles (blanches ou rouges). Agitez sans écraser les fruits, et versez dans un compotier. Cette compote se mange froide.

Compote de fraises. Se fait comme celle de groseilles, avec des fraises qui ne soient pas trop mûres.

Compote de cerises. Prenez de belles cerises, coupez les queues à moitié, et faites chauffer doucement dans un poêlon avec du sucre en poudre (100 grammes pour 500 grammes de cerises) et une très petite quantité d'eau. Après quelques minutes d'ébullition, placez les cerises dans un compotier, faites réduire le jus un peu plus, et versez-le sur les fruits. Cette compote se mange froide ou chaude.

Compote d'abricots. Faites fondre 200 grammes de sucre dans un verre d'eau, sur un feu doux. Quand le sirop est en ébullition, ajoutez-y 15 abricots coupés en deux. Lorsque les abricots sont cuits et avant qu'ils commencent à se déformer, retirez-les, rangez-les dans un compotier, et arrosez-les avec le sirop, réduit par une ébullition de 10 minutes. Sur la compote, parsemez les amandes des noyaux, coupées en petits morceaux.

Compote de pêches. Elle se fait comme celle d'abricots; mais on n'ajoute pas les amandes des noyaux.

Compote de prunes. Elle se fait comme celle d'abricots, avec des prunes de *reine-Caude* entières, non dépouillées de leur noyau ni de leur queue.

Compote de pruneaux. Lavez les pruneaux, faites-les cuire dans une quantité d'eau assez grande pour qu'ils y baignent; au début de la cuisson, ajoutez 100 grammes de sucre par livre de pruneaux. Si le jus est court et épais quand les fruits sont cuits, étendez-le avec un peu de vin rouge. Cette compote se mange froide ou chaude.

Compote de pommes. Elle se fait surtout avec les pommes de reinette. On les pèle, on enlève le cœur, on les coupe en quatre et on les fait cuire avec une petite quantité d'eau et de sucre. Il est bon d'ajouter un peu de cannelle en bâton. Les fruits conservent leur forme si la cuisson n'est pas poussée trop avant.

Compote de poires. Elle se fait comme celle de pommes; mais on n'y ajoute pas de cannelle. La poire de *bon-chrétien*, en particulier, donne une excellente compote.

concierge. — Les principales *obligations* imposées au concierge, par rapport aux locataires, sont les suivantes: 1° le concierge doit ouvrir la porte aux locataires à toute heure du jour et de la nuit; 2° il doit recevoir les lettres, journaux, paquets qui leur sont adressés, faire l'avance des frais de port, à moins qu'ils ne soient considérables, et monter ces lettres, journaux et paquets au fur et à mesure des distributions; 3° il doit faire visiter, de 10 heures du matin à 4 heures du soir, les appartements à louer à toute personne qui se présente.

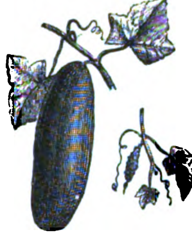
Le propriétaire est civilement responsable du tort qui peut être causé aux locataires par la négligence ou le mauvais vouloir du concierge. Il peut être mis judiciairement en demeure d'expulser le concierge contre lequel un locataire a de graves motifs de plainte.

conciliation. — Voy. JUSTICE DE PAIX.

concombres. — Les concombres (*fig.*) sont peu nutritifs et de digestion souvent laborieuse, surtout lorsqu'ils sont crus.

On les mange en salade. Pour cela on les prend crus, pelés et vidés, puis on les coupe en tranches très minces qu'on laisse mariner pendant quelques heures avec du sel et du vinaigre. Puis on les

égoutte et on les assaisonne avec sel, poivre, huile et vinaigre. Ou bien, après les avoir pelés et vidés, on les coupe en gros morceaux, on les fait cuire dans l'eau bouillante salée, on les égoutte, et on les met un moment dans la casserole avec beurre, sel, poivre, persil haché, filet de vinaigre.


Concombre à cornichon.

concordat. — Voy. FAILLITE.

concussion. — La concussion est le *crime* commis par les fonctionnaires, officier public, percepteur, qui perçoit en connaissance de cause un droit qui n'est pas dû. La concussion est punie de la *réclusion* (voy. PÉNALITÉ) s'il est commis par un fonctionnaire ou un officier public, d'*emprisonnement* de 2 à 5 ans s'il est commis par un commis, toutes les fois que la somme indûment perçue dépasse 300 francs. Pour une somme moindre, la pénalité s'abaisse à un emprisonnement de 2 à 5 ans pour le fonctionnaire ou officier public; de 1 à 4 ans pour le commis, sans préjudice d'une amende et de dommages-intérêts.

Condillac (*Drôme*). — Village possédant une eau minérale froide, bicarbonatée calcique, gazeuse. Cette eau n'est guère consommée sur place, mais elle est expédiée au loin en quantités très considérables. Elle est efficace contre la dyspepsie, les convalescences difficiles, la gravelle, le catarrhe chronique de la vessie.

Condillac est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

cône. — Le volume d'un *cône* (*fig.*) s'obtient en multipliant la surface de sa base par le tiers de sa hauteur. La hauteur du cône est la longueur de la perpendiculaire abaissée du sommet sur la base (voy. CYLINDRE pour la manière de faire le calcul).

Cône oblique.

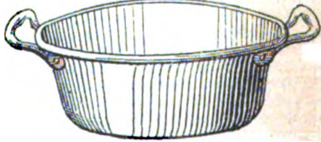
confiscation. — Voy. PÉNALITÉ.

confitures. — Les *confitures* sont toujours constituées par des fruits conservés (ou *confits*) par une cuisson plus ou moins prolongée avec du sucre. Si l'opération est dirigée de façon que les fruits conservent leur forme, la confiture porte le nom de *confit;* si la cuisson a produit une masse sensiblement uniforme et faiblement consistante, on a une *marmelade;* quand la marmelade est presque dure et par suite susceptible de se conserver pendant plus longtemps, on a une *pâte;* enfin si la confiture renferme seulement le jus des fruits, et si en outre elle se prend par refroidissement en une masse transparente et tremblante, on a une *gelée*.

Les confitures, mangées en petite quantité, avec du pain, soit au goûter, soit à la fin du repas, constituent un aliment sain, agréable, rafraîchissant, qui convient à tous, et particulièrement aux enfants. Le médecin peut toutefois en interdire l'usage dans un certain nombre de maladies. Les gelées, d'une digestion plus facile, doivent être préférées aux autres confitures pour les malades et les convalescents.

Il n'est pas rare de rencontrer dans le commerce des confitures falsifiées. Celles que l'on prépare dans les familles sont généralement bien supérieures comme finesse de goût; d'ailleurs elles reviennent à un prix toujours moins élevé, alors même qu'on ne récolte pas les fruits et qu'on est obligé de les acheter.

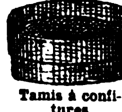
Le matériel nécessaire à la confection des confitures est des plus simples et se rencontre partout : une balance; une bassine en cuivre rouge (*fig.*) (qui doit toujours être entretenue dans un état de rigoureuse propreté); une écumoire également en cuivre rouge (*fig.*); un tamis fin de soie. Les fruits choisis seront toujours de bonne qualité, bien mûrs (à moins d'indications contraires), mais non gâtés; quelques fruits gâtés suffisent à donner un mauvais goût à toute la masse. Le sucre le plus commode à employer, et le plus économique, est le *sucre granulé blanc*, formé de petits cristaux brillants et nettement isolés


Bassine à confitures, en cuivre.


Écumoire à confitures, en cuivre.

les uns des autres. On peut, sans inconvénient, y substituer le bon sucre blanc en pains, cassé en petits morceaux; mais on se gardera d'employer jamais des sucres de qualité inférieure.

La cuisson de toutes les confitures doit être attentivement surveillée ; la masse doit être remuée très fréquemment avec l'écumoire, de manière qu'elle ne puisse s'attacher au fond de la bassine. Quand la cuisson est terminée, on écume rapidement et on met immédiatement en pots, sans laisser refroidir.


Tamis à confitures.

Les pots à confitures (*fig.*) peuvent être en verre, en porcelaine, en faïence; lorsqu'ils sont destinés à renfermer des gelées, leur capacité ne doit pas dépasser un demi-litre; elle peut être plus considérable pour les autres confitures.


Pot à confitures, couvert d'une feuille de papier.

Nous choisirons, parmi les innombrables types de confitures, un très petit nombre d'exemples. Les recettes que nous donnons ci-dessous sont simples et conduisent à de bons résultats.

Confiture de groseilles. La confiture de groseilles la plus simple à préparer est la gelée. On égrène un mélange de groseilles blanches et rouges (plus de rouges que de blanches), on ajoute, si on le peut, un cinquième de framboises, et on met le tout dans la bassine. On chauffe d'abord doucement, en remuant constamment les fruits, puis plus fortement, de manière à obtenir une prompte ébullition qu'on maintient pendant quelques minutes. On verse alors sur un tamis de soie et on laisse égoutter pendant trois ou quatre heures. Au bout de ce temps, on pèse le jus, on y ajoute un poids égal de sucre, et on remet dans la bassine, sur un feu vif (agiter avec l'écumoire jusqu'à l'ébullition); quand l'ébullition a été maintenue pendant dix minutes, on écume, on retire du feu et on met de suite en pots.

Les groseilles à maquereau donnent aussi, par ce procédé, une excellente gelée.

Confiture de fraises. Elle se fait de préférence avec de grosses fraises (caprous, Bargemont, ananas). On prend poids égal de sucre et de fruits; le sucre est mis dans la bassine avec un demi-litre d'eau par kilogramme et chauffé d'abord à feu très doux, puis plus vivement. L'ébullition est prolongée jusqu'au moment où, quand on trempe l'écumoire dans le sirop et qu'on souffle dessus, il se forme de petites bulles derrière les trous. Les fraises sont alors introduites et abandonnées à l'ébullition pendant quelques minutes; puis on les retire, à l'aide de l'écumoire, et on les met dans les pots, de manière que ces derniers soient seulement à moitié pleins. Le sirop, affaibli par le jus des fraises, est concentré de nouveau par une ébullition de dix ou quinze minutes, et versé dans les pots; on soulève les fraises avec précaution pour que le jus pénètre bien partout.

Confiture de framboises. On obtient une excellente marmelade en mettant dans une bassine poids égal de framboises et de sucre, chauffant d'abord à feu très doux (en agitant constamment avec l'écumoire jusqu'à l'ébullition), puis à feu vif. Après quinze minutes d'ébullition on met en pots.

Confiture de cerises. De belles cerises bien mûres, mais non tournées, sont d'abord débarrassées des queues et des noyaux. Puis on pèse poids égal de sucre et de fruits, on fait cuire d'abord à feu doux (en remuant constamment), ensuite à feu vif. Après quinze minutes d'ébullition, on met les cerises en pots. Le jus, cuit ensuite pendant quinze autres minutes, est versé sur les fruits. Cette confiture est plus fine quand on ajoute, avant la cuisson, un quart de jus de groseilles.

Confiture de prunes. Des prunes de *reine-Claude* bien mûres sont débarrassées des queues et des noyaux; puis on les mélange avec un poids de sucre égal à la moitié du leur. On fait cuire d'abord à feu doux (en remuant constamment), puis à feu vif. Après une heure d'ébullition, on met en pots. Si on remplace les prunes de reine-Claude par celles de Sainte-Catherine, il faut mettre un poids de sucre égal à celui des fruits.

Confiture d'abricots. On choisit des abricots bien mûrs, on enlève les noyaux et les parties rugueuses qui peuvent se trouver sur la peau. On y ajoute poids égal de sucre, et on abandonne le tout dans une terrine, jusqu'au lendemain, en remuant à trois ou quatre reprises, pour faciliter la fusion du sucre. On fait cuire alors, d'abord à feu doux (en remuant constamment), puis à feu vif. Après vingt minutes d'ébullition, on ajoute les amandes qu'on a retirées des noyaux et coupées en petits morceaux; on laisse encore bouillir quinze minutes et on met en pots.

Confiture de poires. Elle se fait avec les poires fondantes et sucrées. Les fruits sont pelés, coupés en quartiers, débarrassés des pépins et des parties pierreuses, mélangés alors avec un poids de sucre égal au leur, puis abandonnés

jusqu'au lendemain, comme il est dit ci-dessus pour les abricots. Puis on fait cuire, d'abord à feu doux (en remuant constamment), et ensuite à feu vif; après trois quarts d'heure d'ébullition, on met en pots.

Confiture de pommes. Une excellente gelée de pommes se prépare de la manière suivante. Des reinettes, non trop mûres, sont coupées en deux et lavées *immédiatement* dans de l'eau acidulée avec du jus de citron. *Aussitôt* après, on les met dans une bassine et on les recouvre d'une quantité d'eau juste suffisante pour qu'elles baignent complètement, puis on les fait bouillir, sans les remuer. Quand les fruits sont cuits de façon à commencer à se déformer, on verse le tout sur un tamis, qui retient les pommes et laisse passer un jus qui seul sera utilisé. Ce jus, additionné d'un poids de sucre égal au sien, puis d'un peu de jus de citron filtré, est soumis pendant quinze minutes à l'ébullition. Au bout de ce temps, on met en pots. Cette gelée ne se prend en masse que fort lentement.

Confiture de coings. La gelée de coings se fait comme celle de pommes; mais on force un peu la proportion de sucre. Il est bon, en outre, d'enlever avec soin tous les pépins avant de procéder à la cuisson.

Conservation des confitures. Les livres de cuisine indiquent, pour faire les confitures, des recettes bien plus nombreuses que celles données ci-dessus. Mais beaucoup omettent l'indication des précautions à prendre pour la conservation de ces confitures. Et d'abord, il faut attendre *au moins* cinq ou six jours avant de fermer et de renfermer les pots, qui, pendant ce temps, doivent être laissés à l'air, dans une pièce relativement fraîche. Pour fermer les pots, on met, au-dessus de la confiture, une rondelle de papier blanc trempée dans de l'alcool ou de forte eau-de-vie; quelques centimètres cubes du même liquide sont ensuite versés sur le papier; puis on ficelle sur le pot du parchemin ou du papier fort.

Les pots doivent être rangés sur un rayon, dans un cabinet assez grand et pas trop humide. Si on les place dans un placard, il est indispensable que le placard ne soit pas humide, et que la porte en reste souvent ouverte, surtout dans les premiers temps.

Quand il arrive que les confitures se moisissent à la surface, il faut changer les papiers et remettre de l'alcool. S'il se produit une *fermentation*, on doit faire recuire *au plus vite*.

Voyez aussi FRUITS CONFITS, COMPOTES.

conflit. — Voyez TRIBUNAL DES CONFLITS.

congélation. — Voy. FROID.

Conquet (le) (*Finistère*). — Village de 1 300 habitants, à 22 kilomètres de Brest (voiture publique). Belles plages, dans de charmantes situations. Logements à assez bon marché, approvisionnements faciles. Voy. BAINS DE MER.

conseil académique. — Conseil établi au chef-lieu de chaque circonscription académique (voy. INSTRUCTION PUBLIQUE), et qui a pour mission de donner son avis sur toutes les questions d'administration des établissements d'enseignement secondaire ou d'enseignement supérieur. Il statue sur les affaires contentieuses ou disciplinaires relatives à ces deux enseignements, sous réserve d'*appel* au *Conseil supérieur de l'Instruction publique*.

Ce conseil est composé de *membres de droit* (recteur, inspecteur d'académie de la circonscription académique, doyens des diverses facultés ou directeurs des écoles supérieures de pharmacie, de médecine...) ; de *membres élus par leurs collègues* (professeurs de facultés ou écoles supérieures, proviseur de lycée ou principal de collège, professeurs de lycées, professeurs de collèges); de *membres désignés par le ministre* (conseillers généraux, conseillers municipaux). Le conseil se réunit deux fois par an en session ordinaire; la durée de ses fonctions est de 4 ans.

conseil d'arrondissement. — Assemblée siégeant dans chaque chef-lieu d'arrondissement. Cette assemblée a pour mission d'examiner les réclamations formulées par les communes à l'occasion de la répartition des contributions directes, de donner son avis sur les questions relatives au classement des chemins vicinaux, à l'établissement et à la suppression des foires et marchés; toutes ces questions sont ensuite examinées par le conseil général, qui statue. En outre, c'est le conseil d'arrondissement qui fait la répartition des contributions directes entre les communes.

Les membres du conseil d'arrondissement sont élus au suffrage universel, à raison d'un conseiller par canton, sans que le nombre de ces membres puisse être inférieur à 9. Ils sont élus pour 6 ans et renouvelables par moitié tous les 3 ans.

Les fonctionnaires de l'ordre administratif, les agents financiers, les employés des préfectures et sous-préfectures sont inéligibles.

conseil départemental de l'instruction primaire. — Ce

conseil, institué pour veiller aux intérêts de l'instruction primaire, est composé, dans chaque département, du préfet, de l'inspecteur d'académie, de 4 conseillers généraux élus par leurs collègues, du directeur de l'école normale d'instituteurs et de la directrice de l'école normale d'institutrices, de 2 instituteurs et 2 institutrices élus par leurs collègues, de 2 inspecteurs primaires; pour les affaires contentieuses ou disciplinaires intéressant les membres de l'enseignement privé, il y est adjoint 1 membre laïque et 1 membre congréganiste de l'enseignement privé, élus par leurs collègues respectifs. Pour les attributions de ce conseil, voy. INSTRUCTION PRIMAIRE, INSTITUTEURS, INSTITUTRICES, DÉLÉGUÉS CANTONAUX.

conseil d'État. — Assemblée qui étudie les projets de loi que le gouvernement doit présenter aux Chambres, et qui juge les différends entre les particuliers et l'administration. Le conseil d'Etat est appelé à donner son avis sur toutes les questions qui lui sont soumises par le président de la République ou par les ministres.

Il est divisé en cinq sections : 1° législation, justice et affaires étrangères; 2° intérieur, instruction publique, beaux-arts et cultes; 3° finances, postes et télégraphes, guerre, marine et colonies; 4° travaux publics, agriculture; 5° contentieux.

C'est à la section du contentieux que sont examinées et jugées les plaintes des particuliers contre les autorités administratives, les recours contre les décisions portant refus de liquidation des pensions dues par l'Etat. Le conseil d'Etat a pour président le ministre de la justice.

Il est composé : 1° de 32 *conseillers en service ordinaire*, parmi lesquels sont choisis le vice-président du conseil et les présidents des cinq sections (16 000 fr. de traitement, avec un supplément de 9000 fr. pour le vice-président et un supplément de 2000 fr. pour les présidents de section); 2° de 18 *conseillers en service extraordinaire*, attachés exclusivement au service administratif; ces 18 conseillers sont choisis parmi les secrétaires généraux des ministères ou les chefs de leurs grands services; ils ne reçoivent aucun traitement autre que celui afférent à leurs fonctions administratives; 3° de 30 *maîtres des requêtes* (8 000 fr.); 4° d'un *secrétaire général* (12 000 fr.); 5° de 12 *auditeurs* de première classe (4000 fr.); 6° de 20 *auditeurs* de seconde classe (2000 fr. de traitement après une année de service); 7° d'un *secrétaire du contentieux* (7 000 francs).

Il y a des limites d'âge pour ces diverses fonctions. Les auditeurs de seconde classe sont nommés au concours; ce concours est ouvert à des époques indéterminées. Pour prendre part au concours il faut être Français, avoir plus de 21 ans et moins de 25: être licencié en droit, ou ès lettres ou ès sciences, ou diplômé de l'Ecole des chartes, ou sortir de l'Ecole polytechnique, de l'Ecole des mines, de l'Ecole des ponts et chaussées, de l'Ecole centrale, de l'Ecole forestière, de l'Ecole de Saint-Cyr, de l'Ecole navale, ou être officier dans l'armée ou la marine. En outre, les candidats doivent être *autorisés* à concourir par décision du vice-président du conseil d'Etat, qui peut refuser cette autorisation. Le concours porte sur le droit politique et constitutionnel, le droit des gens, le droit civil, le droit administratif, l'économie politique.

Mais les jeunes gens qui entrent au conseil comme auditeurs ne sont pas du tout assurés de s'y faire une carrière, car les conseillers et les maîtres des requêtes sont souvent pris en dehors des auditeurs. En dehors des membres du conseil d'Etat, il y a dans les *bureaux* un assez grand nombre de situations, qu'on peut obtenir sans avoir à satisfaire à aucune condition ni à aucun examen; les traitements dans ces bureaux varient de 1 800 à 8 000 francs.

Les membres du conseil d'Etat ne sont pas inamovibles.

conseil de famille. — Réunion composée de six personnes chargées de surveiller les intérêts d'un *mineur* ou d'un *interdit*. Le conseil de famille est convoqué par le *juge de paix*, chaque fois que la nécessité s'en fait sentir; le juge en a la présidence avec voix délibérative et prépondérante. Quand il s'agit d'un mineur, par exemple, le conseil de famille est composé, outre le juge de paix, de 6 parents, alliés ou amis de la famille, pris moitié du côté paternel, moitié du côté maternel. Les personnes désignées pour faire partie du conseil de famille doivent se rendre aux convocations du juge de paix, sous peine d'amende; chaque membre peut se faire remplacer par un mandataire. Le conseil de famille nomme le tuteur, le subrogé tuteur, et surveille leur administration en même temps que les soins matériels et moraux qui sont donnés au mineur. Voy. TUTELLE, INTERDICTION.

conseil de guerre. — Tribunal militaire chargé de juger les militaires ou marins qui commettent des délits ou des crimes. Il y a un conseil de guerre constitué en permanence dans chaque

région de corps d'armée et dans chaque arrondissement maritime ; ce conseil est composé d'un président (colonel), de cinq officiers et un sous-officier. Deux officiers remplissent les fonctions de juge d'instruction et du ministère public, sous les noms de *capitaine rapporteur* et de *commissaire du gouvernement*.

Quand un officier a commis un crime ou un délit, la composition du conseil de guerre est modifiée de telle manière que tous les juges possèdent un grade au moins égal à celui de l'inculpé.

Tout militaire condamné par le conseil de guerre peut en appeler devant le *conseil de revision*, autre tribunal militaire qui n'examine pas le fond de la question, mais seulement la forme. Le conseil de revision ne peut, en effet, annuler les décisions du conseil de guerre que si ce dernier ne s'est pas conformé dans son fonctionnement à toutes les prescriptions de la loi. Dans ce cas, l'affaire est renvoyée devant un autre conseil de guerre.

conseil de préfecture. — Le *conseil de préfecture* est un tribunal qui assiste le préfet de ses conseils et juge en premier ressort les contestations qui surgissent entre les particuliers et l'administration en matière de contributions, de travaux publics, de marchés administratifs, de chemins vicinaux. Il est appelé à vérifier la régularité des listes électorales, la validité des élections municipales et départementales, le règlement des comptes des receveurs municipaux, des receveurs des hospices et des bureaux de bienfaisance, quand ces comptes ne dépassent pas 30 000 fr. On peut toujours, dans un délai de trois mois, appeler devant le conseil d'Etat des décisions du conseil de préfecture.

Il existe un conseil de préfecture dans chaque département. Ce conseil est composé de 8 membres dans le département de la Seine, de 3 ou 4 membres dans les autres départements. Il est présidé par le préfet, ou, à son défaut, par un membre désigné par le ministre. Le secrétaire général de la préfecture remplit près du conseil les fonctions de commissaire du gouvernement.

Les conseillers de préfecture sont nommés par le ministre de l'intérieur. Pour être nommé il faut avoir 25 ans au moins, être licencié en droit (ou avoir rempli pendant 10 ans des fonctions administratives ou judiciaires, avoir été, pendant le même temps, maire ou conseiller général).

Les traitements sont : première classe, 4 000 francs ; seconde classe, 3 000 francs ; troisième classe, 2 000 francs ; à Paris, 8 000 francs.

conseil de revision. — Le *conseil de revision* est une juridiction moitié civile, moitié militaire, qui a pour mission de revoir les opérations du recrutement, d'examiner les réclamations auxquelles ces opérations peuvent donner lieu, de juger les causes d'exemption et de dispense, et enfin d'examiner les jeunes gens pour voir s'ils sont aptes au *service militaire* *. Il est composé de cinq membres : le *préfet*, président, un conseiller de préfecture, un membre du conseil général, un membre du conseil d'arrondissement, un officier général ou supérieur. Le conseil est assisté dans ses opérations par un sous-intendant militaire, le commandant de recrutement et un médecin militaire. Le conseil ne peut statuer qu'après avoir entendu l'avis du médecin ; cet avis est consigné dans une colonne spéciale, en face de chaque nom, sur les tableaux de recensement. Le sous-intendant militaire est entendu, dans l'intérêt de la loi, toutes les fois qu'il le demande. Le sous-préfet de l'arrondissement et les maires des communes auxquelles appartiennent les jeunes gens appelés devant le conseil de revision assistent aux séances : ils ont le droit de présenter des observations.

Pour procéder à ses opérations, le conseil de revision se transporte dans les divers cantons. Les jeunes gens portés sur les tableaux de rencensement, ainsi que ceux des classes précédentes qui ont été ajournés, sont convoqués, examinés, entendus par le conseil ; ils peuvent faire connaître l'arme dans laquelle ils désirent être placés. S'ils ne se rendent pas à la convocation, s'ils ne s'y font pas représenter, ou s'ils n'ont pas obtenu un délai, il est procédé comme s'ils étaient présents. Voy. SERVICE MILITAIRE.

conseil des prud'hommes. — Les *conseils des prud'hommes* sont des tribunaux spéciaux institués pour terminer, par voie de conciliation, les petits différends qui s'élèvent soit entre des fabricants et des ouvriers, soit entre des chefs d'atelier ou des compagnons ou apprentis, relativement au travail des fabriques.

Ces conseils, institués dans un grand nombre de villes, sont composés de négociants, de fabricants, de contremaîtres et d'ouvriers patentés. Un secrétaire remplit les fonctions de greffier près du conseil. Les membres du conseil sont nommés par des électeurs dont la liste est composée par le maire ; elle comprend les marchands, fabricants, contremaîtres et ouvriers patentés ; ces membres sont nommés pour trois ans. Ces fonctions sont gratuites.

Les conseils des prud'hommes sont,

en outre, chargés de la juridiction disciplinaire; ils peuvent infliger 3 jours de prison pour trouble apporté dans un atelier, manquement grave envers le patron, sans préjudice des poursuites devant les tribunaux correctionnels.

Au-dessus de 200 francs, les jugements sont sujets à appel devant le tribunal de commerce.

conseil général. — Le conseil général, siégeant au chef-lieu de chaque département, a pour mission de régir les finances du département et de donner son avis sur ce qui intéresse l'administration départementale. Ses attributions sont nombreuses et importantes.

Il est composé d'autant de membres (élus au suffrage universel) qu'il y a de cantons dans le département; l'élection se fait par canton, au scrutin uninominal. Pour être éligible, il suffit d'avoir 25 ans, d'être électeur et d'habiter le département, ou d'y être inscrit au rôle d'une des contributions directes. Un grand nombre de fonctionnaires publics ayant leurs fonctions dans le département, et dont l'énumération serait trop longue, sont inéligibles.

Une même personne ne peut faire partie de plusieurs conseils généraux.

Les conseillers sont nommés pour 6 ans, et renouvelés par moitié tous les 3 ans; ils sont rééligibles.

Les conseils généraux ont chaque année deux sessions ordinaires; ils peuvent être réunis extraordinairement par décret du président de la République, ou si les deux tiers des membres en adressent la demande écrite au président. Le préfet a entrée aux séances; il est entendu quand il le demande et assiste aux délibérations; les séances sont publiques, mais le conseil peut, quand il le juge bon, se former en comité secret.

Attributions des conseils généraux. Le conseil général répartit les contributions directes; il vote les centimes additionnels dont la perception est autorisée par les lois; il arrête le maximum des centimes extraordinaires que les conseils municipaux sont autorisés à voter pour en affecter le produit à des dépenses extraordinaires d'utilité communale; il décide les questions relatives aux routes départementales, chemins vicinaux de grande communication et d'intérêt commun; il nomme et révoque les titulaires des bourses d'instruction entretenues sur les fonds départementaux; il détermine le mode de recrutement des fonctionnaires rétribués exclusivement sur les fonds départementaux; il statue sur les acquisitions, aliénation, échange, gestion des biens départementaux; il règle le service des enfants assistés, celui des institutions départementales d'assistance publique, etc. Il délibère sur les questions qui, n'intéressant pas seulement le département, ne peuvent être réglées que par l'accord du département avec l'administration centrale, telles que : questions relatives à l'achat ou à la vente des hôtels de préfecture ou de sous-préfecture, écoles normales, cours d'assises et tribunaux, casernements de gendarmerie, prisons; part contributive à imposer au département dans les travaux à exécuter par l'Etat qui intéressent le département, etc. Le conseil général peut adresser directement au ministre compétent, par l'intermédiaire de son président, les réclamations qu'il aurait à présenter dans l'intérêt spécial du département, ainsi que son opinion sur l'état et les besoins des différents services publics, en ce qui touche le département.

Commission départementale. Chaque année, le conseil général élit dans son sein une commission composée de 4 à 7 membres, dite *commission départementale;* les fonctions des membres de cette commission sont gratuites, comme celles de conseiller général. Cette commission, qui se réunit au moins une fois tous les mois, est la section permanente du conseil. Elle règle toutes les affaires qui lui sont envoyées par le conseil; elle délibère sur toutes les questions qui lui sont déférées par la loi, et elle donne son avis au préfet sur toutes les questions qu'il lui soumet ou sur lesquelles elle croit devoir appeler son attention dans l'intérêt du département; elle vérifie, en particulier, chaque mois, les dépenses faites par le préfet pour le compte du département. Voy. DÉPARTEMENT.

conseil judiciaire. — Toute personne qui, sans être atteinte d'imbécillité, de démence ou de folie furieuse, est cependant assez faible d'esprit pour n'être pas en état d'administrer convenablement ses biens, tout *prodigue* qui les dissipe follement, peuvent être munis d'un *conseil judiciaire*, c'est-à-dire d'un *curateur* sans l'assistance duquel ils ne peuvent ni plaider, ni transiger, ni emprunter, ni donner quittance d'un capital reçu, ni vendre ni hypothéquer leurs biens.

La *demi-interdiction* (c'est ainsi qu'on nomme l'état de celui qui a un conseil judiciaire) peut être demandée par le conjoint ou les parents jusqu'au douzième degré; elle est prononcée par le tribunal. Voy. INTERDICTION.

conseil municipal. — Le *conseil municipal*, établi dans chaque commune,

a pour fonction d'administrer les affaires de la commune, de concert avec le *maire* *, qui le préside.

Le nombre des membres de chaque conseil municipal varie de 10 à 36, selon la population de la commune : 10 (communes ayant moins de 500 habitants); 12 (de 501 à 1500 habitants); 16 (de 1501 à 2500); 21 (de 2501 à 3500); 23 (de 3501 à 10000); 27 (de 10001 à 30000); 30 (de 30001 à 40000); 33 (de 40001 à 50000); 34 (de 50001 à 60000); 36 (au delà de 60001 habitants). L'élection des conseillers a lieu au suffrage universel et au scrutin de liste pour toute la commune; cependant certaines communes, et en particulier celles qui ont plus de 10000 habitants, peuvent être divisées en sections électorales élisant chacune un nombre de conseillers proportionnel au chiffre des électeurs.

A Paris, le conseil municipal est composé de 80 conseillers, élus par quartiers, au scrutin uninominal.

Pour être élu au conseil municipal d'une commune, il suffit d'avoir plus de 25 ans, d'être électeur dans la commune ou d'y être inscrit au rôle des contributions directes. Cependant certaines catégories de personnes ne peuvent être conseillers municipaux : tels sont les militaires en activité de service, les individus privés du droit électoral, ceux qui sont soutenus par les bureaux de bienfaisance, les domestiques attachés exclusivement à la personne. Certains fonctionnaires publics ne peuvent être conseillers dans les communes où ils exercent leurs fonctions (préfets, sous-préfets, commissaires de police, juges de paix, receveurs municipaux, ingénieurs des ponts et chaussées, agents voyers, agents salariés de la commune, etc.).

Nul ne peut être membre de plusieurs conseils municipaux.

Les conseils municipaux se réunissent en session ordinaire 4 fois par an, sous la présidence du *maire* * ou, à son défaut, d'un *adjoint* ou d'un conseiller municipal.

Les attributions principales du conseil municipal consistent à régler par ses délibérations les affaires de la commune; il lui est interdit de faire porter ses délibérations sur aucun sujet étranger à ces affaires. Il règle le mode d'administration des biens communaux, le budget total de la commune, tant en recettes qu'en dépenses. Il délibère sur toutes les questions qui doivent être réglées d'un commun accord entre la commune et l'administration, et donne son avis sur les questions qui sont du ressort de l'administration, mais qui intéressent la commune. Il peut toujours exprimer des vœux sur les questions d'intérêt local.

Le conseil municipal délibère chaque année sur les *comptes d'administration* qui lui sont présentés par le maire. Voy. MAIRE, COMMUNE.

conseil supérieur des prisons. — Ce conseil, composé de 34 membres nommés par le ministre de l'intérieur et présidé par lui, a pour mission de veiller à l'observation de la loi relative au régime des prisons. Il est consulté par le ministre sur tout ce qui se rapporte à la construction, à l'organisation et à la réglementation des maisons d'arrêt.

conseiller à la cour des comptes. — Voy. COUR DES COMPTES.

conseiller de préfecture. — Voy. CONSEIL DE PRÉFECTURE.

conseiller d'État. — Voy. CONSEIL D'ÉTAT.

conservation des hypothèques. — Voy. HYPOTHÈQUES (*conservation des*).

Conservatoire national de musique et de déclamation. — Cette école est consacrée à l'enseignement gratuit de la musique vocale et instrumentale et de la déclamation dramatique et lyrique. Le régime est l'externat gratuit; des pensions de 600, 1200 et 1800 francs sont accordées à quelques élèves des deux sexes. La durée des études n'est pas rigoureusement limitée; elle est de plusieurs années. L'enseignement est réparti en neuf sections, renfermant chacune plusieurs classes : solfège ; harmonie, orgue, composition; chant, déclamation lyrique; piano, harpe; instruments à archet; instruments à vent; classes d'ensemble; lecture à haute voix, diction et déclamation dramatique; histoire générale de la musique, histoire et littérature dramatique.

On est admis comme élève au Conservatoire par voie de concours (de 9 à 22 ans). Le concours, qui varie selon que l'aspirant se destine à la *musique* ou à la *déclamation dramatique*, est toujours divisé en épreuves d'admissibilité et épreuves définitives de classement.

Les aspirants ou aspirantes classés en bon rang sont admis comme *élèves titulaires*. Ceux qui ont été *admissibles*, mais ne sont pas arrivés en bon rang à l'examen définitif, sont reçus comme *élèves stagiaires;* ces élèves stagiaires se préparent alors, pendant une année, dans des cours spéciaux, au concours de l'année suivante, et ont les plus grandes chances de réussir et d'entrer au Conservatoire comme élèves titulaires.

A la fin de chaque année, des concours publics permettent aux meilleurs élèves d'obtenir des récompenses (prix et ac-

cessits) ; chaque lauréat reçoit un diplôme ou une médaille.

Du Conservatoire sortent chaque année un grand nombre de jeunes gens et de jeunes filles qui se destinent au théâtre et au professorat.

Le Conservatoire national de musique et de déclamation a des succursales à Dijon, au Havre, à Lille, à Lyon, à Nancy, à Nantes, à Rennes et à Toulouse.

Le personnel administratif du Conservatoire de Paris est composé de 8 personnes (1 500 à 10 000 francs). Le personnel enseignant est plus nombreux ; les traitements sont très faibles (600 à 2 400 francs).

Les élèves ayant obtenu un premier prix de contrepoint et fugue, harmonie, chant, opéra, opéra-comique, déclamation dramatique, piano, violon, violoncelle, orgue, harpe, contrebasse, instruments à vent, ne font qu'une année de service militaire.

Conservatoire national des arts et métiers. — Cet établissement scientifique, situé à Paris, a surtout été institué pour centraliser les modèles, plans, dessins des machines, appareils, instruments et outils employés dans l'agriculture et dans les arts industriels, afin d'y servir à l'enseignement et aux progrès des sciences. Il possède en outre une riche bibliothèque ouverte au public.

Quinze chaires d'enseignement technique y sont adjointes ; les cours, qui ont lieu le soir, y sont *publics* et *gratuits*.

Les divers fonctionnaires ou professeurs du Conservatoire des arts et métiers ont des traitements de 2 000 à 10 000 francs. Il y a en outre des gardiens, des garçons de laboratoire.

conserves alimentaires. — Un grand nombre de matières alimentaires peuvent être conservées pendant plusieurs mois ou même plusieurs années sans altération, à l'aide de procédés faciles qu'on peut mettre en œuvre soi-même. Nous en avons donné un grand nombres d'exemples à leur ordre alphabétique dans les diverses parties de ce Dictionnaire (voy., par exemple, LAIT, VIANDE, ŒUFS, CHAMPIGNONS, FRUITS, RAISIN, OIE, PRUNEAUX, PORC, etc.). Voy. aussi, sur cette question, notre *Dictionnaire des Sciences usuelles*.

Procédé Appert. Le procédé général de conservation le plus important, de beaucoup, celui qui assure la conservation la plus prolongée, qui modifie le moins la valeur nutritive des aliments, est le *procédé Appert*, qui consiste à détruire les ferments de la putréfaction par une élévation convenable de température, après avoir enfermé la substance alimentaire dans un récipient complètement clos, à l'abri du contact de l'air ; il s'applique indifféremment à toutes les viandes, aux poissons, aux légumes, aux fruits et même au lait.

La manière d'opérer n'est pas toujours la même. Voici comment on pratique le plus souvent dans l'industrie. Les matières à conserver sont introduites dans des boîtes en fer-blanc ; on soude complètement le couvercle de ces boîtes, de façon à produire une fermeture hermétique, puis on les soumet à l'action d'un bain-marie à fermeture autoclave, qui peut être porté à la temrature de 108°. Après une exposition suffisamment prolongée à cette température, on les retire du bain-marie ; la préparation est terminée.

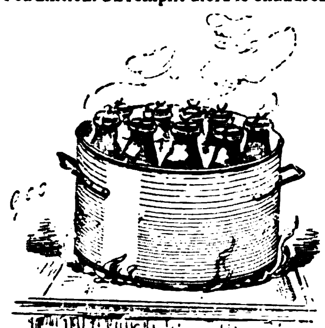
Souvent on fait subir aux mets une cuisson complète, par les procédés ordinaires, avant de les introduire dans des boîtes en fer-blanc, d'autres fois on se contente de la cuisson partielle produite par l'action du bain-marie. Souvent aussi on introduit dans la boîte, en même temps que les matières à conserver, un liquide destiné à servir d'assaisonnement au moment de la consommation.

L'économie domestique s'est emparée, comme l'industrie, du procédé Appert. En remplaçant dans les ménages les boîtes de fer-blanc par des bouteilles qu'on ferme hermétiquement avec des bouchons de liège, puis qu'on a soin de cacheter à la cire, on peut préparer aisément des conserves, surtout des conserves de fruits et de légumes.

La plupart des exemples de conservation que nous donnons ci-dessous exigent l'emploi du bain-marie. Le vase dans lequel on fait ce bain-marie est constitué par un chaudron assez large pour recevoir au moins de 8 à 10 bouteilles, et assez profond pour que les bouteilles placées debout baignent dans l'eau presque jusqu'au bouchon. Les bouteilles employées doivent avoir des goulots de grosseur proportionnée à celle de la matière alimentaire à conserver. On prendra toujours les goulots ausi petits que possible, parce que les petits goulots sont plus faciles à fermer hermétiquement (et économiquement) que les gros. Le verre sera assez résistant. Quand la substance, quelle qu'elle soit, est introduite dans les bouteilles, on bouche avec des bouchons de très bonne qualité, assez gros pour qu'ils n'entrent que de force ; le bouchon doit être bien enfoncé, et laisser au-dessous de lui, entre sa base et le niveau intérieur, une hauteur de 4 à 5 centimètres. On l'attache solidement avec un fil de fer doux ou, à la rigueur, avec une bonne ficelle.

On trouve chez les quincailliers du fil de fer tout préparé pour ficeler les bouteilles; il n'y a plus qu'à le poser.

Une fois préparées, les bouteilles sont rangées dans le chaudron sur un lit de paille, et séparées les unes des autres par des chiffons ou de la paille, de façon qu'elles ne puissent se heurter pendant l'ébullition. On remplit alors le chaudron



Préparation des conserves alimentaires par le procédé Appert.

d'eau froide, on pose une serviette sur les goulots, de façon qu'elle trempe dans l'eau par ses bords, et on chauffe *doucement* jusqu'à l'ébullition, que l'on maintient plus ou moins longtemps, selon la substance traitée.

Ce temps écoulé, on *enlève du feu* et on laisse refroidir complètement avant de sortir les bouteilles. Si on enlevait les bouteilles quand le bain est encore chaud, on risquerait beaucoup de les faire casser, ce qui n'arrive déjà que trop souvent pendant l'ébullition.

On termine l'opération en goudronnant ou en cachetant les bouchons, comme on le fait pour le vin. On conserve les bouteilles dans une cave non humide, ou dans un placard, pourvu que la pièce ne soit exposée ni au grand froid ni à la grosse chaleur.

Les boîtes en fer-blanc remplacent avantageusement les bouteilles, même dans les ménages, pourvu qu'on ait à sa disposition un ouvrier pour souder les couvercles.

Si l'on fait chaque année une quantité un peu grande de conserves, on a tout intérêt à remplacer le chaudron par une *marmite autoclave*, qui permet de chauffer l'eau au-dessus de 100°, ce qui abrège beaucoup la durée de la cuisson et produit par suite une très notable économie de combustible.

Voyez, notamment, l'application de cette méthode aux mots TOMATES, POIS, TRUFFES, CHAMPIGNONS, etc.

Remarques. — Les fruits, légumes, viandes que l'on veut conserver par le procédé Appert, comme du reste par tout autre procédé, doivent être triés et choisis avec soin, de façon à n'avoir aucune partie avariée.

Si les légumes ou les fruits doivent être conservés entiers, il est nécessaire qu'ils ne soient ni concassés, ni mâchés, ni écrasés. Ainsi, les légumes et les fruits qui ont voyagé se prêtent fort mal à la conservation en forme.

Le degré de maturité sera moyen; les fruits et légumes seront, autant que possible, cueillis le matin, après la rosée, et transportés sur-le-champ à la cuisine.

Dans chaque sorte de conserves, on proportionnera la grandeur des bouteilles aux besoins de la famille, de telle sorte que toute bouteille ouverte soit consommée en une fois. C'est dire que les bouteilles petites, ou tout au moins moyennes, seront en général préférables aux grandes.

Dessiccation. La dessiccation donne parfois d'assez bons résultats pour certains légumes et certains fruits. Nous en avons donné quelques exemples en parlant des pruneaux, haricots verts, artichauts, cerises, etc.

On conserve également, par ce procédé, la chicorée, l'oseille, les épinards, le persil, le cerfeuil, les choux, carottes, navets, oignons,... Pour cela, on lave avec soin, on coupe en morceaux, s'il y a lieu (choux, carottes, navets, oignons), on plonge dans l'eau bien bouillante pendant dix minutes, puis on laisse égoutter et on fait sécher sur des claies ou sur des toiles, en mettant au four *à plusieurs reprises*, après que le pain en est retiré. Si l'on prenait un four trop chaud dans l'espérance d'aller plus vite, on altérerait profondément la matière organique. On s'arrête seulement lorsque la dessiccation est parfaite, absolue. On conserve ensuite en sacs, dans un lieu bien sec.

Pour l'usage, on fait revenir et cuire dans l'eau bouillante. Le goût est toujours notablement altéré.

constipation. — Il faut combattre la constipation habituelle bien plus par des mesures hygiéniques que par des pilules de quelque nature qu'elles soient, ou par des lavements qui ne font qu'augmenter la paresse de l'intestin.

La précaution de beaucoup la plus efficace à employer contre la constipation consiste à aller à la garde-robe *tous les jours exactement à la même heure*, et à y faire des efforts patients et prolongés. Peu à peu les résultats sont obtenus avec moins de difficulté. Il n'est presque aucune constipation qui ne

cède à ces efforts réguliers; l'habitude une fois prise, il faut la conserver avec la plus grande rigueur.

L'alimentation n'est pas non plus sans influence. La bière, le thé, le lait, le café au lait, les végétaux herbacés, les fruits conviennent mieux aux personnes sujettes à la constipation que le vin et une alimentation dans laquelle prédomine la viande.

Les purgatifs, les lavements ne doivent être employés qu'à titre d'exception, quand, après deux ou trois jours d'efforts réguliers, à heure fixe, on n'arrive pas à dégager l'intestin.

constitution. — Les *lois constitutionnelles* qui régissent actuellement le gouvernement de la France ont été votées en 1875, et revisées dans les détails depuis cette époque.

D'après ces lois, la forme du gouvernement français est la *république*, et la forme républicaine du gouvernement ne peut faire l'objet d'une proposition de revision.

Le gouvernement de la République repose sur deux pouvoirs : le *pouvoir législatif*, exercé par la *Chambre des députés* et le *Sénat*, et le *pouvoir exécutif*, exercé par le *président de la République*. Le siège des deux pouvoirs est à Paris. Voy. CHAMBRE DES DÉPUTÉS, SÉNAT, PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE.

La Chambre des députés et le Sénat votent les lois; le président de la République est chargé de les promulguer et de les faire exécuter. L'initiative des propositions de loi appartient aux deux Chambres et au président de la République.

Les deux Chambres doivent être réunies en session *cinq mois* au moins chaque année; elles se réunissent le second mardi de janvier, à moins d'une convocation antérieure faite par le président de la République. La session commence et finit en même temps pour les deux Chambres. Le président de la République prononce la clôture de la session. Il a le droit de convoquer extraordinairement les Chambres. Il devra les convoquer si la demande en est faite par la majorité absolue des membres composant chaque Chambre. Le président peut *ajourner* les Chambres, mais l'ajournement ne peut dépasser deux mois.

Les séances du Sénat et de la Chambre des députés sont publiques; mais chaque Chambre peut se former en comité secret, sur la demande d'un certain nombre de ses membres.

Le président de la République communique avec les Chambres par des *messages*, qui sont lus à la tribune par un *ministre*. Les ministres ont leur entrée dans les deux Chambres et doivent être entendus quand ils le demandent. Ils peuvent se faire assister par des commissaires désignés, pour la discussion d'un projet de loi déterminé, par décret du président de la République.

Chacune des Chambres est juge de l'éligibilité de ses membres et de la régularité de leur élection; elle peut seule recevoir leur démission. Aucun membre de l'une ou de l'autre Chambre ne peut être poursuivi ou recherché à l'occasion des opinions ou votes émis par lui dans l'exercice de ses fonctions.

Aucun membre de l'une ou de l'autre Chambre ne peut, pendant la durée de la session, être poursuivi ou arrêté en matière criminelle ou correctionnelle qu'avec l'autorisation de la Chambre dont il fait partie, sauf le cas de flagrant délit. La détention ou la poursuite d'un membre de l'une ou de l'autre Chambre est suspendue pendant la session, et pour toute sa durée, si la Chambre le requiert.

Assemblée nationale. Les *lois constitutionnelles* ne peuvent être revisées que par l'*Assemblée nationale*, formée par la réunion des deux Chambres législatives. L'*Assemblée nationale*, quand elle se réunit, siège à Versailles, sous la présidence du président du Sénat. C'est aussi l'Assemblée nationale qui nomme le président de la République.

Pour parer à toute éventualité d'entreprises violentes contre la représentation nationale, une loi spéciale (du 15 février 1872) ordonne qu'en cas de dissolution illégale des Chambres, les conseillers généraux s'assemblent dans les départements pour veiller d'urgence au maintien de la tranquillité publique et de l'ordre légal, et pour nommer, à raison de deux par conseil général, des délégués chargés de former une nouvelle représentation nationale provisoire. Les décisions de l'assemblée des délégués doivent être exécutées, à peine de forfaiture, par tous les fonctionnaires, agents de l'autorité et commandants de la force publique.

consuls. — Voy. AGENTS CONSULAIRES.

contrainte par corps. — La *contrainte par corps* est l'emprisonnement qui a pour but de contraindre un débiteur à remplir ses engagements. La contrainte par corps n'existe plus aujourd'hui que pour le défaut de payement des amendes et des frais de justice dus à l'Etat, pour les dommages-intérêts et les restitutions. Sa durée, fixée par la loi, varie, selon le cas, de deux jours à deux ans.

La contrainte par corps ne peut être

prononcée contre les individus âgés de moins de 16 ans. Les individus qui établissent leur insolvabilité par pièces authentiques ne font que la moitié de la contrainte par corps fixée contre eux par le jugement.

Si la contrainte par corps a lieu dans l'intérêt d'un particulier (payement de dommages-intérêts, restitution), ce particulier doit payer à l'Etat une somme mensuelle déterminée pour la nourriture du détenu (35 francs par mois, sauf dans les villes de plus de 100 000 habitants, où le prix est de 40 francs, et à Paris, où le prix est de 45 francs).

contrat d'apprentissage. — Voy. APPRENTISSAGE.

contrat de mariage. — Le contrat de mariage est une convention qui règle les intérêts pécuniaires des futurs époux pour toute la durée de leur union. Il doit être passé devant notaire, dans les formes prescrites par la loi; il faut qu'il soit rédigé et signé *avant le mariage*, mais il ne produit ses effets qu'à partir de la célébration du mariage. Une fois le mariage accompli, le contrat ne peut recevoir aucun changement.

Les futurs qui passent un contrat de mariage peuvent choisir entre cinq *régimes* d'administration de leurs biens; ce sont : 1° le régime de la *communauté légale;* 2° le régime de la *communauté conventionnelle;* 3° le régime *sans communauté;* 4° le régime de la *séparation de biens;* 5° le *régime dotal.*

D'ailleurs, le contrat de mariage n'est pas obligatoire. Quand il n'y a pas de contrat, les époux sont soumis au régime de la communauté légale.

1° Régime de la communauté légale. Dans ce régime, on distingue les biens propres de chacun des deux époux et les biens de la communauté. Les *biens propres* de chacun des deux époux sont les *immeubles* que chacun d'eux possédait au jour du mariage, et ceux qui leur sont advenus depuis personnellement par succession ou donation. Les *biens de la communauté* sont tous les *meubles* (au sens légal du mot, voy. BIENS), aussi bien ceux qui, avant le mariage, étaient la propriété personnelle de chacun des époux, que ceux qui sont advenus depuis; les *revenus* de tous les biens propres et des biens de la communauté; les *immeubles* acquis pendant le mariage, excepté ceux provenant de succession, donation.

Le mari administre seul ses biens propres, sans contrôle. Il administre également les biens de sa femme, mais il ne peut ni les vendre ni les hypothéquer sans son consentement. Enfin il administre seul les biens de la communauté; il peut les louer, les vendre, les hypothéquer, sans le concours de sa femme.

Comme charges, c'est à la fortune de la communauté qu'incombent toutes les dettes mobilières de chacun des époux, les intérêts des dettes qui leur restent propres, les frais d'entretien de leurs immeubles propres et les charges du mariage (frais de vie du ménage, éducation, nourriture et entretien des enfants).

Quand se produit la dissolution de la communauté (par la *mort* de l'un des conjoints, par la *séparation de corps* ou la *séparation de biens*), la liquidation a lieu. La femme ou ses héritiers prélèvent leurs biens propres, ou une somme d'argent représentant la valeur de ces biens, s'ils ont été aliénés; le mari ou ses héritiers prélèvent leurs biens propres, et les biens de la communauté, toutes dettes payées, sont partagés entre les époux ou leurs héritiers.

Les prélèvements de la femme ou de ses héritiers se font avant ceux du mari, et si les biens de la communauté ne suffisent pas à faire rentrer la femme dans la valeur de ses biens propres, le prélèvement du restant se fait sur les biens du mari.

La femme a d'ailleurs le droit de renoncer à la communauté, si elle suppose que la communauté a plus de dettes que de biens. Dans ce cas, elle prélève seulement ses biens propres, ses linges et hardes, et n'a aucun droit sur les meubles, même ceux qu'elle a apportés, puisqu'ils appartiennent à la communauté.

2° Régime de la communauté conventionnelle. Le contrat de mariage peut apporter au régime de la communauté légale des modifications importantes. Ces modifications sont trop nombreuses pour pouvoir toutes être indiquées ici.

La convention la plus usitée est celle de la *communauté réduite aux acquêts.* Dans ce cas, les époux conservent en biens propres, non seulement les immeubles qu'ils possédaient avant le mariage, mais encore les meubles présents et futurs; ils payent séparément toutes les dettes. Les revenus des biens des époux, les acquisitions faites pendant le mariage et les économies provenant du travail des conjoints entrent seuls en communauté. Toutes les autres règles de la communauté légale sont ici applicables.

3° Régime sans communauté. La femme conserve la propriété de tous ses biens, meubles et immeubles, comme dans la communauté réduite aux acquêts, et l'administration en est aussi confiée au mari. Les revenus de ces biens

appartiennent au mari qui supporte seul toutes les charges du ménage.

A la mort de l'un des conjoints, la femme ou ses héritiers rentrent purement et simplement en possession de leurs biens meubles et immeubles, ou, s'ils ont été aliénés, de la valeur de ces biens.

4° Régime de la séparation de biens. La femme conserve non seulement la propriété, mais encore l'administration de tous ses biens, meubles et immeubles. Elle touche elle-même ses revenus et paye au mari une redevance annuelle pour les charges du ménage. Mais elle ne peut vendre ni donner ses biens de son vivant sans l'autorisation de son mari ou de la justice. Voy. aussi SÉPARATION DE BIENS.

5° Régime dotal. Dans ce régime, essentiellement protecteur des intérêts de la femme, les *immeubles propres* de la femme (constituant la partie immobilière de sa dot) sont *inaliénables;* ils ne peuvent être ni donnés, ni vendus, ni hypothéqués, même du consentement de la femme. Ces immeubles sont administrés par le mari, qui en conserve les revenus pour s'indemniser des charges du ménage, à moins qu'une convention supplémentaire ne l'oblige à en abandonner une partie à la femme pour ses besoins personnels. Quant à la partie mobilière de la dot (meubles, capitaux), le mari en a la libre administration, à moins qu'il ne soit obligé, par une convention spéciale, à en faire l'emploi en acquisition d'immeubles.

L'aliénation des biens dotaux peut cependant être autorisée par le tribunal dans certains cas, tels que : établissement des enfants, pour tirer le mari ou la femme de prison, pour faire de grosses réparations nécessaires à la conservation de l'immeuble total, etc.

Le régime dotal peut s'appliquer à une partie seulement des immeubles de la femme. Les biens qui ne sont pas soumis à ce régime sont dits *biens paraphernaux*. La femme a l'administration et la jouissance de ses biens paraphernaux, mais elle ne peut les aliéner sans l'autorisation de son mari ou de la justice. Les époux qui se soumettent au régime dotal peuvent en outre stipuler une *société d'acquêts* qui est réglée par les dispositions de la communauté réduite aux acquêts.

contravention. — D'après le *code pénal* on nomme *contravention* toute infraction légère à la loi pénale, commise souvent par ignorance, sans intention de nuire. La contravention est passible de peines de simple police, appliquées par le juge de paix. Ces peines varient de 1 franc à 15 francs d'amende et de 1 à 5 jours de prison; elles peuvent être accompagnées de la confiscation de certains objets saisis.

En cas de récidive, il y a aggravation de la peine.

Il nous serait impossible d'énumérer ici toutes les contraventions prévues par la loi. Les principales d'entre elles sont indiquées aux mots correspondants, tels que CHEMINÉES, ÉCLAIRAGE, VOIE PUBLIQUE, IMMONDICES, ÉCHENILLAGE, MARAUDAGE, INJURES, JEUX DE HASARD, INCENDIE, SYSTÈME MÉTRIQUE, TAPAGE NOCTURNE, etc.

contrefaçon. — Voy. BREVET D'INVENTION.

contrepoison. — Voy. EMPOISONNEMENT.

Contrexéville (*Vosges*). — Village de 1 000 habitants possédant des eaux froides, sulfatées calciques, employées en bains, douches, mais surtout en boissons. On traite à Contrexéville surtout la gravelle, et aussi la goutte. Le nombre des malades qui viennent chaque année à Contrexéville est considérable.

Etablissement de bains; nombreux hôtels, maisons meublées; casino. Séjour monotone, malgré d'assez belles promenades et quelques excursions; climat souvent très froid, pluvieux, avec de grandes variations dans la température.

On se rend à Contrexéville par chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

contributions directes. — Les *contributions directes* sont celles qui frappent directement la personne et la fortune des contribuables. Pour les principales contributions directes, voyez IMPOT FONCIER, IMPOT PERSONNEL ET MOBILIER, IMPOT DES PORTES ET FENÊTRES, PATENTES, CHIENS, CHEVAUX, VOITURES, PRESTATIONS; voyez aussi IMPOT.

Le recouvrement des contributions directes est confié aux *percepteurs;* ces contributions sont payables par *douzièmes*, mais tout contribuable a le droit d'anticiper les payements et de se libérer en une fois, quand il reçoit sa feuille d'avertissement. (Voy. RÉCLAMATIONS.)

Tout contribuable qui se trouve trop imposé peut faire une réclamation en *décharge* ou *réduction*. Cette réclamation doit être faite dans les *trois mois* qui suivent la publication des rôles. Le contribuable peut aussi, dans certains cas (par exemple quand sa maison a été brûlée, sa récolte ravagée par la grêle), solliciter de la bienveillance de l'administration une *remise* de contributions.

Personnel des contributions directes. Le personnel de l'administration des contributions directes relève du minis-

tère des finances. Il se compose de l'administration chargée de répartir l'impôt, et des *percepteurs** chargés de le faire rentrer.

Pour entrer dans l'administration proprement dite, en qualité de surnuméraire, il faut avoir de 18 à 24 ans, être bachelier et passer un examen spécial (mathématiques élémentaires, rédaction française, arpentage, lever de plans). Pendant la durée du surnumérariat, le jeune homme est tenu de passer deux examens sur les matières du service; après 2 ans et demi, il est nommé *contrôleur*. Les emplois successifs sont ceux de *contrôleur*, *contrôleur principal* ou *commis de direction*, *inspecteur*, *directeur* (les traitements vont de 1 500 à 10 000 francs). Il faut compter *au moins* 20 ans de service pour arriver à un traitement de 5 000 fr.

L'*administration centrale* des contributions directes comprend un personnel nombreux; les traitements y varient de 1 900 fr. à 25 000 fr. (directeur général). Tous les fonctionnaires de l'administration centrale sont choisis parmi les fonctionnaires de l'administration proprement dite.

contributions indirectes. — Les *contributions indirectes* sont celles qui frappent les denrées destinées à l'usage et à la consommation. Pour les principales contributions indirectes, voyez ALLUMETTES, BOISSONS, SELS, SUCRES, TABAC, POUDRE, DOUANE, ENREGISTREMENT, TIMBRE, etc.; voyez aussi IMPOT.

Le recouvrement des contributions indirectes est confié à trois administrations : *administration des contributions indirectes*, *administration des douanes**, *administration de l'enregistrement et des domaines**. L'administration proprement dite des contributions indirectes, dont il est question ici, perçoit les droits sur les boissons, les tabacs, les sucres, le papier, etc.

Les *contraventions* et *fraudes* en matière de contributions indirectes sont poursuivies, à la requête des agents de l'administration, devant les tribunaux de police correctionnelle. L'administration a le droit de *transiger* avec les prévenus.

Personnel des contributions indirectes. Ce personnel est fort nombreux. Pour entrer dans l'administration, il faut avoir de 18 à 25 ans (30 ans pour les anciens militaires ayant 5 ans de service) et passer un examen (orthographe, rédaction française, arithmétique, géographie); les bacheliers sont dispensés de cet examen. On débute par un surnumérariat d'à peu près deux ans, avec un traitement de 600 francs pendant la seconde année. Le commis de seconde classe (poste de début) a 1 400 fr. de traitement, auxquels s'ajoutent quelques indemnités supplémentaires; ce traitement s'accroît progressivement jusqu'au poste de directeur (12 000 francs); mais l'immense majorité des employés ne dépasse pas le traitement de 3 000 francs.

L'*administration centrale*, établie à Paris, se recrute uniquement dans le personnel de l'administration proprement dite. Les traitements y vont de 1 900 à 25 000 francs.

contumace. — Est en état de *contumace* toute personne, accusée d'un crime, qui se dérobe à l'action de la justice.

Tout accusé qui ne répond pas aux sommations qui lui sont faites de comparaître peut être jugé après un délai de 10 jours; l'absent n'est alors assisté par aucun avocat, mais ses parents ou amis sont autorisés à indiquer les motifs de son absence. Si l'excuse est jugée valable, le tribunal accorde un sursis; sinon la Cour prononce sur l'accusation, sans l'assistance des jurés.

En cas de condamnation, les biens du contumax sont mis sous séquestre. Si le contumax tombe entre les mains de la justice, l'accusation est reprise dans la forme ordinaire, le premier jugement étant annulé. Ce nouveau jugement porte le nom de *purge de contumace*.

contusions. — Les *contusions* qui résultent d'un coup n'exigent en général aucun soin. Il est prudent toutefois, pour éviter une inflammation ultérieure, de prendre quelques précautions quand la contusion est très douloureuse et qu'il se produit de larges taches diversement colorées.

Dans ce cas, on applique sur la partie malade des compresses d'*eau blanche*, additionnée de quelques gouttes de *laudanum;* ces compresses doivent être, au moins le premier jour, très fréquemment changées. On les attache avec une bande un peu serrée.

En même temps, le membre contusionné doit être maintenu dans le repos le plus absolu.

Dans le cas d'une contusion au front, on peut empêcher la *bosse* habituelle de se produire, en comprimant immédiatement, un peu fortement, avec une pièce de monnaie ou le manche d'une cuillère. Puis on applique les compresses.

Dans tous les cas, si la contusion est très forte, et surtout si elle est accompagnée d'une plaie plus ou moins étendue, il ne faut pas hésiter à appeler le médecin, qui ordonne soit des cataplasmes, soit l'application de sangsues ou de vésicatoires.

convalescence. — La convalescence est une période de transition entre la maladie et le retour complet à la santé.

La convalescence exige des soins particuliers, surtout hygiéniques, qui sont ordinairement indiqués par le médecin. Les remèdes qui ont servi à combattre la maladie sont remplacés par des toniques, tels que le quinquina, les amers, les préparations ferrugineuses. Ces toniques ne doivent d'ailleurs, dans aucun cas, après une maladie grave, être administrés sans l'ordonnance du médecin.

Les soins hygiéniques consistent surtout en une alimentation réglée avec le plus grand soin comme qualité et comme quantité. Comme quantité, des repas légers et plus nombreux; comme qualité, des viandes blanches, des poissons légers (tels que les soles), des œufs frais, des légumes cuits, etc. En dehors de l'alimentation, on doit veiller à garantir le convalescent du froid et de l'humidité, tout en lui faisant prendre un exercice modéré, et en lui donnant à profusion de la lumière et, si on le peut, du grand air. Le travail intellectuel doit en général être banni d'une façon absolue.

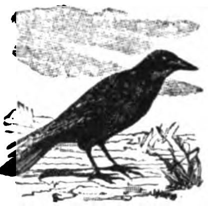
convulsions. — Quand un enfant a des *convulsions*, il faut appeler le médecin. En attendant, on déshabillera l'enfant aussi rapidement que possible, on le mettra au lit, la tête élevée, on donnera autant d'air que possible, et peu de lumière. On fera sortir de la chambre les importuns, toute agitation ne pouvant que surexciter l'enfant. En même temps, on frictionnera tout le corps avec un linge rude, légèrement imbibé d'alcool ou de vinaigre, on mettra des compresses d'eau froide sur le front et on fera respirer un peu de sels ou de vinaigre.



Les convulsions.

coqueluche. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

corbeaux (**chasse aux**). — Le gros *corbeau noir*, dont la longueur atteint parfois 0m,70, ne se rencontre guère en France que dans les grandes forêts et sur les montagnes. La *corneille noire*, moins grande, est cependant encore un oiseau assez puissant; les corneilles se réunissent en hiver en grandes bandes qui vont porter leurs ravages dans les champs cultivés. Les *freux* ont une taille intermédiaire entre celle du corbeau et celle de la corneille; enfin, les *corbeaux mantelés*, assez gros aussi, se reconnaissent à leur ventre gris.



Corbeau (longueur, 0m,66).

Ces quatre espèces de corbeaux ont à peu près les mêmes mœurs. Elles se nourrissent de vers blancs et autres insectes, ce qui nous rend de grands services; mais les corbeaux mangent aussi beaucoup de graines et s'attaquent constamment aux petits oiseaux, et plus encore à leurs œufs dont ils font une énorme destruction. Aussi les considère-t-on à bon droit comme des oiseaux fort nuisibles, et c'est pourquoi on leur fait la chasse.

Cette chasse n'est pas facile, d'ailleurs, car peu d'animaux sont plus méfiants et déploient une intelligence plus vive pour déjouer les calculs du chasseur. Pour les détruire au fusil, il faut employer mille ruses afin de les approcher. L'affût, pendant le jour, réussit assez bien; le chasseur est dissimulé avec soin dans une cachette, à bonne portée d'un arbre en haut duquel on a mis un chat-huant vivant; les corbeaux, qui détestent le chat-huant, ne tardent pas à se présenter en nombre sous le feu du fusil.

Un *traquenard** bien tendu, amorcé avec de la viande ou avec un œuf, réussit aussi quelquefois. On obtient encore de bons résultats en semant dans les champs fréquentés par les corbeaux des morceaux de viande empoisonnés avec de l'arsenic ou de la strychnine.

Par les temps de neige, alors que les corbeaux, freux et corneilles s'abattent en grandes bandes dans les champs, on plante en terre, de distance en distance, des cornets de papier dans chacun desquels on a mis un peu de viande. Les bords du cornet ont été intérieurement enduits de glu. Le cornet doit être assez grand pour que l'oiseau ne puisse atteindre la viande avec son bec (qui est long), sans frotter la tête contre les parois. Le cornet s'attache alors à la tête de l'oiseau et est soulevé par celui-ci,

qui, n'y voyant plus clair, s'envole et pique verticalement à une grande hauteur, jusqu'à ce qu'il retombe épuisé.

corbillon. — Le jeu du *corbillon* est un des plus simples parmi les *jeux à gage*. Les personnes sont en cercle. L'une d'elles lance une paire de gants sur les genoux d'une autre, choisie à son gré, en disant : *Je vous vends mon corbillon, qu'y met-on?* La personne qui reçoit les gants doit répondre *immédiatement* par un mot terminé en *on*, tel que des *marrons*, du *saucisson*, etc. Puis les gants sont lancés à une troisième personne, de la même manière, et ainsi de suite. Si la réponse se fait attendre, ou si elle est mauvaise, on donne un *gage**.

corde (mesure). — Voy. VOLUME.

cornage chronique. — Le cornage est une maladie (*vice rédhibitoire**) fréquente surtout chez le cheval. Il est caractérisé par un bruit anormal de la respiration, qui peut présenter tous les intermédiaires entre le sifflement aigu et le ronflement. Le *cornage aigu* est causé par un rétrécissement momentané des voies respiratoires antérieures; il peut être très souvent guéri. Mais quand le rétrécissement est définitif, le *cornage* est *chronique;* il peut cependant être guéri dans un certain nombre de cas.

Le cornage chronique est ordinairement intermittent. On ne l'entend pas quand le cheval est au repos, ou qu'il n'est soumis qu'à un travail très léger; mais le bruit survient dès que le travail est plus pénible, ou que l'allure s'accélère.

cornichons. — Les *cornichons* se conservent au vinaigre.

Le procédé le plus simple, et qui conserve le mieux leur saveur, est la conservation à froid. Prenez de petits cornichons en bon état, brossez-les et mettez-les dans une terrine; saupoudrez de gros sel, faites sauter pendant une minute dans la terrine et abandonnez pendant 24 heures. Au bout de ce temps, faites égoutter, mettez dans du vinaigre froid, avec assaisonnement de passe-pierre, estragon, piment, petits oignons, ail; bouchez et conservez pendant au moins quinze jours avant de commencer à consommer.

Mais par l'action de la chaleur on obtient des cornichons plus verts, de plus belle couleur. Après avoir opéré comme ci-dessus et avoir laissé égoutter, jetez dans du vinaigre bouillant, et laissez infuser pendant 24 heures. Enlevez alors les cornichons, reportez le vinaigre à l'ébullition sur un feu très vif, jetez de nouveau les cornichons en continuant à chauffer. L'ébullition cesse; quand elle est sur le point de reprendre, retirez les cornichons, laissez-les égoutter et refroidir, et mettez-les dans les bocaux avec l'assaisonnement ci-dessus. Ajoutez le vinaigre froid et bouchez.

corruption de fonctionnaires. — Tout fonctionnaire public de l'ordre administratif ou judiciaire, tout agent ou préposé d'une administration publique, qui reçoit des dons ou présents pour faire un acte de sa fonction non sujet à salaire, est puni d'une *amende* supérieure à 200 francs et de la *dégradation civique.*

Dans le cas où la corruption a pour objet un fait criminel emportant une peine plus forte que celle de la dégradation civique, cette peine plus forte est appliquée au coupable.

Celui qui a corrompu un fonctionnaire est puni des mêmes peines que ce fonctionnaire. Si la tentative de corruption n'est pas suivie d'effet, l'auteur de la tentative est puni d'une *amende* de 100 à 300 francs et d'un *emprisonnement* de 3 à 6 mois.

Le juge prononçant en matière criminelle, le juré qui se laisse corrompre, sont punis de la *réclusion*, sans préjudice de l'amende. Si, par l'effet de la corruption, il y a eu condamnation à une peine supérieure à celle de la réclusion, cette peine, quelle qu'elle soit, est appliquée au juge ou juré coupable de corruption.

cors aux pieds. — Les cors sont causés par la pression de chaussures mal faites ou trop étroites. Le premier



Cors aux pieds.

remède à leur opposer est donc une chaussure bien faite et qui soit assez large.

En outre, on prendra, au moins une fois par semaine, un bain de pied *prolongé*, dans de l'eau un peu chaude, et, à la suite de ce bain de pied, on grattera avec l'ongle, ou avec une lime neuve de moyenne grosseur; cette lime ne doit servir à aucun autre usage.

Si, faute de soins, on a laissé gross-

et durcir un cor ou un œil-de-perdrix, le bain de pied ne suffit pas. Dans ce cas on met, le soir, un cataplasme un peu mou de farine de graine de lin, qu'on fixe avec un bandage; le matin on gratte avec l'ongle dès que le cataplasme est enlevé. Puis on reste le plus longtemps possible sans prendre de souliers; jusqu'au lendemain si on le peut.

Le cor une fois gratté ou limé, on le recouvre d'un petit morceau de *papier chimique*, qu'on laisse en place jusqu'à ce qu'il tombe.

Toutes les drogues préconisées pour la guérison des cors sont généralement sans action durable, et plusieurs ne sont pas inoffensives. Il vaut mieux ne pas les employer.

Les soins assidus d'un pédicure habile doivent être recherchés dans les cas où le mode de traitement indiqué plus haut ne suffit pas.

coryza gangreneux. — Voy. BŒUF.

costumes militaires. — Les planches ci-jointes représentent les costumes militaires français et quelques costumes étrangers.

cotillon. — Le cotillon termine souvent le bal; c'est une série de divertissements, bien plutôt qu'une danse. On y danse cependant, au milieu des divertissements, soit un pas de valse, soit un pas de polka, soit alternativement l'un ou l'autre des deux pas.

Le divertissement est conduit par un danseur désigné par la maîtresse de la maison. Tout le succès et tout l'entrain du cotillon dépendent de l'habileté de ce conducteur et de sa danseuse; les fonctions de conducteur du cotillon exigent du tact, du goût, de la gaîté et de l'imagination.

Un nombre de couples illimité peut prendre part à la danse; tous ces couples sont assis autour du salon, n'intervenant chacun que de temps à autre, à la demande du conducteur.

On débute ordinairement par une

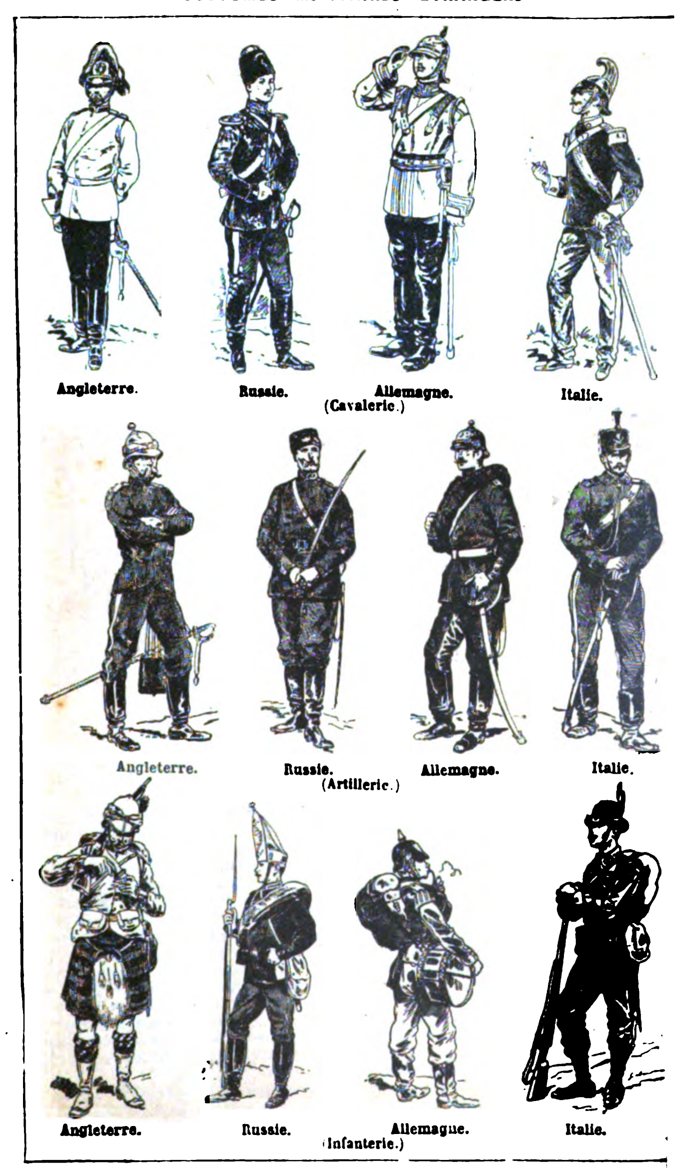
COSTUMES MILITAIRES FRANÇAIS



Hussard. Artilleur. Spahi. Cuirassier. Gendarme. Garde républicain. Train des équipages. Dragon.
(Cavalerie.)



Zouave. Tirailleur algérien. Garde républicain. Infanterie de ligne. Pompier. Génie. Infirmier. Chasseur.
(Infanterie.)


Angleterre.
Russie.
Allemagne.
(Cavalerie.)
Italie.
Angleterre.
Russie.
(Artillerie.)
Allemagne.
Italie.
Angleterre.
Russie.
Allemagne.
(Infanterie.)
Italie.

promenade autour du salon, valsée ou polkée, à la suite du couple conducteur; puis chacun s'assied et les figures se succèdent, au gré du conducteur.

Nous indiquerons seulement quelques-unes de ces figures, qui peuvent varier à l'infini. Nous commençons par celles qui ne demandent aucun accessoire.

L'impair. Quatre dames prennent place, en ligne, au milieu du salon; derrière elles, on range cinq danseurs, également en ligne et leur tournant le dos. Le conducteur frappant dans ses mains, dames et cavaliers se retournent, chaque cavalier s'efforçant de conquérir une dame pour danser un pas de valse avec elle. Le cavalier qui reste seul s'en retourne à sa place.

Les fleurs ou les animaux. Le conducteur va successivement demander à voix basse à quatre cavaliers le nom de la fleur ou de l'animal qu'ils préfèrent. Il va dire ensuite ces noms à une dame, qui choisit un des noms; puis à une seconde, qui choisit un des noms restants; et encore à une troisième et une quatrième. Chaque dame danse avec le cavalier dont elle a choisi la fleur ou l'animal.

On peut aussi faire dire les noms par les dames et les faire choisir par les cavaliers.

Le berceau. Tous les couples se lèvent. Le conducteur prend les deux mains de sa danseuse et, les élevant le plus possible, forme une arcade sous laquelle passe un premier couple. Ce couple, passé, se range à la suite du couple conducteur, en se tenant de la même manière, ce qui fait une double arcade. Et ainsi de même pour tous les couples. Quand le berceau est complet, le conducteur et sa dame passent dans tout le berceau, puis le second couple, le troisième, ... la figure se terminant par une promenade. Au signal du conducteur, chacun retourne à sa place.



Accessoires du cotillon.

Le changement de dames. Promenade générale de tous les couples, en cercle fermé, les dames vers le centre; au signal, chaque cavalier presse le pas pour prendre le bras de la dame du couple précédent et continuer avec elle la promenade. Et ainsi de suite, jusqu'à ce que chaque chevalier ait retrouvé sa danseuse.

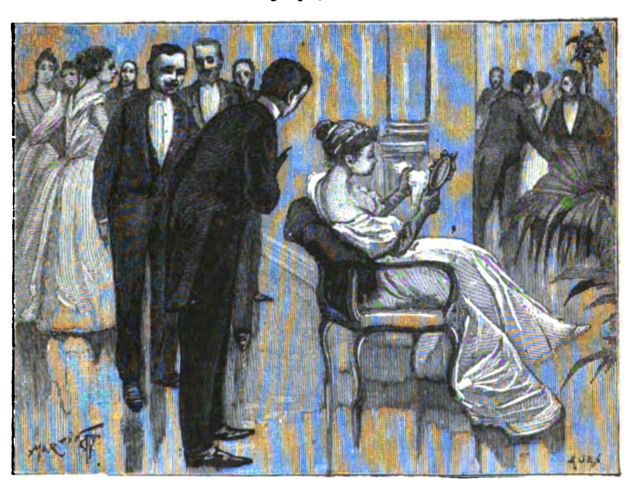
Le coussin. Une dame est assise au milieu du salon; devant elle est un coussin, sur le coin duquel elle a posé le pied. Chaque danseur arrive succes-

sivement et tente de poser le genou sur le coussin, la dame le retire avec le pied, jusqu'à ce que le danseur de son choix venant à se présenter, elle lui abandonne le coussin; elle se lève alors et fait un tour de valse avec le danseur.

La bougie. Une dame monte sur une chaise et tient le plus haut possible une bougie allumée. Chaque danseur, à tour de rôle, se présente et s'efforce, en sautant, d'éteindre la bougie: celui qui y parvient fait un tour de valse avec la dame.

Les rois et les valets. Les quatre rois d'un jeu de cartes sont distribués à quatre danseurs, les quatre valets à quatre autres danseurs, les quatre reines à quatre danseuses. Chaque dame danse avec le roi de sa couleur, tandis que le valet de la même couleur, auquel elle a donné son éventail, suit le couple en l'éventant.

Le compliment. Deux danseurs viennent ensemble se placer devant une dame et lui font un compliment. La dame choisit celui dont le compliment a été le mieux trouvé et danse avec lui.



Une figure de cotillon : le miroir.

Le miroir. Une danseuse est assise au milieu du salon, ayant en main un petit miroir. L'un après l'autre, les danseurs se présentent derrière elle. Elle efface l'image du danseur avec son mouchoir, jusqu'à ce que le danseur de son choix se présentant, elle lui offre la main et fait avec lui un tour de valse.

L'éventail. Une dame est assise au milieu du salon; on lui conduit deux danseurs; à l'un elle donne son éventail, et à l'autre elle présente la main. Elle danse avec le second, tandis que le premier doit suivre le couple en éventant la danseuse.

Le bonnet. Une danseuse est au milieu du salon : tous les danseurs, se tenant par la main, font une ronde autour d'elle. Elle pose le bonnet sur la tête de l'un d'eux, qui quitte le cercle et vient danser avec la dame, en conservant le bonnet sur la tête, pendant que la ronde continue autour du couple.

Les drapeaux. Le conducteur prend une série de petits drapeaux, de forme et de couleurs différentes, allant par couples de deux drapeaux semblables. Ils sont distribués au hasard aux dames et aux cavaliers. Chaque dame danse avec le cavalier qui lui présente un drapeau semblable au sien.

Les confetti. A chaque danseuse on remet un cornet de confetti, de couleurs aussi variées que possible. Au signal donné, chaque dame inonde un cavalier de confetti et danse avec lui.

On voit, par ces quelques exemples, que les figures du cotillon peuvent être variées à l'infini ; il n'y faut qu'un peu d'entrain, et les accessoires coûteux ne sont en aucune façon nécessaires. Le cotillon se termine toujours par le salut.

Le salut. La maîtresse de la maison étant à sa place, tous les couples font un tour de valse, puis, s'arrêtant, font

une promenade en ordre, qui les conduit successivement devant la maîtresse de la maison, à laquelle ils font un grand salut.

coton. — Voy. MATIÈRES TEXTILES.

couche (jardinage). — Voy. SEMIS.

coup de chaleur. — Voy. BŒUF.

coup de soleil. — Voy. INSOLATION.

coups et blessures. — L'auteur *volontaire* de *coups* et *blessures* ayant entraîné une incapacité de travail personnel de plus de 20 jours est puni d'un emprisonnement de 2 à 5 ans et d'une *amende* de 16 à 2000 francs; s'il y a eu mutilation, amputation, cécité, perte d'un œil, ou toute autre infirmité permanente, la peine sera celle de la *réclusion;* si les coups ont occasionné la mort, sans qu'il y ait eu intention de la donner, la peine sera celle des *travaux forcés à temps*. S'il y a eu *préméditation*, ou *guet-apens*, la peine sera, dans les trois cas indiqués ci-dessus, la *réclusion*, les *travaux forcés à temps*, les *travaux forcés à perpétuité*.

Quand les coups portés *volontairement* n'ont pas amené d'incapacité de travail de 20 jours, la peine s'abaisse : l'emprisonnement est de 6 jours à 2 ans, l'amende de 16 à 200 francs; s'il y a eu *préméditation* ou *guet-apens*, l'emprisonnement est de 2 à 5 ans et l'amende de 50 à 500 francs.

La loi est plus sévère si les coups sont portés au père, à la mère, aux autres ascendants.

Si les coups ont été portés par *maladresse* ou *défaut de précaution*, l'emprisonnement ne peut dépasser 2 mois et l'amende 100 francs.

Pour les coups portés en cas de provocation ou de légitime défense, voyez CIRCONSTANCES AGGRAVANTES ET ATTÉNUANTES.

Toutes les peines ci-dessus indiquées sont sans préjudice des dommages-intérêts auxquels l'auteur des coups peut être condamné.

coupures. — Les premiers soins à donner à une coupure ont été indiqués au mot *hémorragie**. Ce sont : lotions prolongées à l'eau fraîche, additionnée de vinaigre, d'alcool ou d'eau de Cologne, puis pansement avec un peu de charpie ou d'amadou, ou une toile d'araignée.

L'hémorragie étant complètement terminée, et aucun caillot ne restant dans la coupure, on rapproche avec soin les bords de la plaie et on maintient ces bords en collant, sur la plaie bien sèche, des bandelettes de taffetas gommé, ou de diachylon, ou on applique quelques couches de collodion. On termine par un pansement destiné à mettre la partie blessée à l'abri du contact de l'air. Si la coupure a quelque gravité, il faut maintenir pendant quelques jours le membre malade dans une immobilité aussi grande que possible.

Pour les coupures irrégulières, avec déchirement et contusion, voyez PLAIES.

courbature. — Les *courbatures* qui surviennent spontanément, sans qu'on puisse leur attribuer une cause certaine, celles qui suivent un refroidissement, nécessitent l'intervention du médecin.

Mais si la courbature est due à un excès de fatigue, à un exercice physique violent dont on n'a pas l'habitude, on la traite simplement par le repos, accompagné d'un bain tiède chaque matin.

cour d'appel. — Tribunal qui statue d'une manière définitive sur un grand nombre de procès que les tribunaux civils et de commerce ne peuvent juger qu'en premier ressort; la cour d'appel statue aussi en dernier ressort sur les jugements de police correctionnelle. Il y a même certaines causes, telles que les demandes en réhabilitation des faillis, les réclamations qui résultent de l'exécution des jugements, qui viennent directement devant les cours d'appel.

Il y a en France 26 cours d'appel (Agen, Aix, Amiens, Angers, Bastia, Besançon, Bordeaux, Bourges, Caen, Chambéry, Dijon, Douai, Grenoble, Limoges, Lyon, Montpellier, Nancy, Nîmes, Orléans, Paris, Pau, Poitiers, Rennes, Riom, Rouen, Toulouse). Chacune d'elles a une, deux ou trois *chambres*, selon son importance; celle de Paris en a neuf. De plus une chambre supplémentaire, dite *chambre des mises en accusation*, examine les charges rassemblées par les juges d'instruction contre les individus accusés de *crimes*, et décide soit l'élargissement du prévenu (ordonnance de non-lieu), soit un supplément d'enquête, soit le renvoi devant la cour d'assises.

En toute matière, les arrêts des cours d'appel sont rendus par cinq juges au moins, président compris. Pour le jugement des causes qui doivent être portées en *audiences solennelles*, les arrêts sont rendus par neuf juges au moins.

Les traitements des magistrats qui composent une cour d'appel sont les suivants : premier président et procureur général, 18000 francs; chaque président de chambre, 10000 francs; conseiller, 7000 francs; avocat général, 8000 francs; substitut du procureur général, 6000 francs. A la cour d'appel de Paris, les traitements sont notablement plus élevés (11000 à 25000 francs).

cour d'assises. — La *cour d'assises* est une juridiction chargée de juger les *crimes* (voy. PÉNALITÉ). Ses jugements sont sans appel et ne peuvent être portés que devant la *Cour de cassation**; si cette cour juge qu'il y a eu vice de forme, elle casse le jugement et renvoie l'accusé devant une autre cour d'assises.

Constitution de la cour d'assises. La cour d'assises n'est pas un tribunal permanent (sauf à Paris); elle ne tient ses sessions que quatre fois par an, au chef-lieu judiciaire de chaque département. Elle se compose de deux éléments distincts : les *juges* et les *jurés*.

Les juges sont au nombre de trois, qui sont trois conseillers de cour d'appel, ou un conseiller (président) et deux juges du tribunal de première instance.

Les jurés sont au nombre de douze, constituant le *jury*. Les jurés sont, pour chaque session d'assises, tirés au sort sur une liste précédemment établie. Cette liste est dressée chaque année par une commission spéciale; elle contient 3 000 noms pour le département de la Seine, et de 400 à 600 noms pour les autres départements. N'y peuvent être inscrits que les citoyens domiciliés dans le département, jouissant de tous leurs droits civils et politiques, âgés de 30 ans au moins, sachant lire et écrire en français. La loi, du reste, exclut des listes un grand nombre de catégories de personnes, prises surtout parmi les dépositaires d'une partie de l'autorité publique, et, en outre, les ministres d'un culte reconnu par l'État, les instituteurs, les militaires, les domestiques...

Outre la liste départementale, on dresse une liste de *jurés suppléants* pris parmi les jurés du chef-lieu judiciaire, comprenant 300 noms à Paris et 50 pour chaque département.

Le choix des jurés appelés à siéger dans chaque session se fait par tirage au sort.

Dix jours au moins avant l'ouverture des assises, le premier président de la cour d'appel ou le président du tribunal du chef-lieu d'assises, dans les villes où il n'y a pas de cour d'appel, tire au sort, en audience publique, sur la liste annuelle, les noms des 36 jurés qui forment la liste de la session. Il tire en outre 4 jurés suppléants sur la liste spéciale. Les jurés désignés par le sort sont prévenus par le préfet au moins 8 jours à l'avance; ils sont tenus de se rendre à leur poste au jour et à l'heure indiqués, sous peine d'une amende de 200 à 500 francs, amende qui est portée à 1 000 francs et à 1 500 francs quand il y a une première et une seconde récidive. Tout juré qui a une excuse doit en justifier devant la cour, qui prononce sur sa validité; c'est ainsi que les septuagénaires, les ouvriers qui ont besoin pour vivre de leur travail manuel et journalier, les malades, peuvent être dispensés légitimement.

Chaque accusé qui doit être jugé à la session reçoit communication de la liste des jurés la veille de l'audience, pour qu'il puisse préparer ses *récusations** avec l'aide de l'avocat qu'il a choisi, ou qui lui a été donné d'office.

Pour chaque affaire, l'appel des jurés est fait en présence de l'accusé et du procureur général qui peuvent, chacun, récuser 11 jurés à leur choix, sans avoir à donner aucun motif de cette récusation. Quand 12 noms sont sortis sans récusation, le jury est constitué; le premier sorti est président. Chaque juré doit alors prêter individuellement serment d'examiner avec attention la cause qui lui est soumise, et de prendre sa décision suivant sa conscience et son intime conviction. C'est après ces formalités que les débats commencent.

Procédure de la cour d'assises. Toute affaire criminelle est d'abord étudiée par le *juge d'instruction*, qui fait une enquête à la suite de laquelle le juge envoie ceux qu'il croit coupables devant la *chambre des mises en accusation* (voy. COUR D'APPEL). Cette chambre rend une *ordonnance de non-lieu* et fait mettre le ou les prévenus en liberté, si elle ne trouve pas les charges suffisantes; dans le cas contraire, elle les renvoie devant la cour d'assises pour y être jugés à la session prochaine.

A cette session, après la constitution du jury et la prestation de serment des jurés, le greffier lit l'acte d'accusation, l'accusé est interrogé, puis les témoins. Si une personne lésée se porte *partie civile*, l'avocat de cette personne se fait entendre; puis le ministère public fait son réquisitoire, et l'avocat de l'accusé présente sa défense.

Les débats terminés, le président remet au chef du jury les questions auxquelles les jurés auront à répondre par *oui* et par *non*. Les jurés se retirent dans la salle des délibérations, dont ils ne peuvent sortir avant d'avoir répondu à toutes les questions; sur chaque question posée il y a un vote au scrutin secret. Quand toutes les réponses sont faites, le jury rentre dans la salle d'audience et le chef du jury fait connaître la décision relative à chaque question.

Ce n'est pas le jury qui condamne ou qui absout le prévenu; il n'est appelé qu'à décider si l'accusé est, *oui* ou *non*, coupable du crime qu'on lui impute. Il décide en outre s'il y a ou s'il n'y a pas de *circonstances atténuantes*.

Ce sont les trois juges qui, ensuite

délibèrent sur l'application de la loi, et condamnent ou acquittent l'accusé (voy. PÉNALITÉ).

En cas de condamnation, l'accusé a trois jours pour se pourvoir en cassation. Le procureur de la République peut aussi se pourvoir s'il juge que la peine appliquée n'est pas suffisante, mais il ne peut le faire si le jury a répondu *non coupable* et qu'il y a acquittement.

Quand une personne lésée se porte partie civile, la cour décide sur les dommages-intérêts à accorder. Elle peut accorder des dommages-intérêts même dans le cas d'un acquittement ; il peut se faire en effet qu'un acte qui cesse d'être *criminel* par suite des circonstances dans lesquelles il a été commis, ait cependant porté à un tiers un préjudice qui doit être réparé.

Cour de cassation. — Tribunal suprême, siégeant à Paris, institué pour faire respecter la loi et l'interpréter souverainement. Quand une décision judiciaire n'est plus susceptible d'appel, on peut encore la soumettre à la Cour de cassation, qui examine si l'on a fait une juste appréciation de la loi ; ce tribunal n'a donc pas à examiner la question de fait, mais simplement la question de loi. Quand un jugement est cassé par la Cour de cassation, les parties sont renvoyées devant d'autres juges, de même degré que ceux dont la sentence vient d'être annulée.

En matière civile, on a deux mois pour se pourvoir en cassation contre un jugement; en matière criminelle, on a trois jours.

Quand la Cour de cassation a cassé un jugement et renvoyé l'affaire devant de nouveaux juges, si elle est obligée de casser encore le second jugement, elle interprète elle-même la loi et renvoie l'affaire à une troisième cour, qui est forcée de se conformer à l'interprétation de la Cour de cassation.

Toutes chambres réunies, la Cour de cassation constitue le *Conseil supérieur de la magistrature*, qui exerce le pouvoir disciplinaire à l'égard de tous les magistrats; les peines que ce conseil peut infliger à un magistrat sont la censure simple, la censure avec privation de traitement pendant un mois, la suspension provisoire, le changement de résidence, la déchéance.

La Cour de cassation est divisée en trois chambres, dont deux civiles et une criminelle. Elle se compose d'un premier président (30 000 francs de traitement), d'un procureur général (30 000 francs), de trois présidents de chambre et un premier avocat général (25 000 francs), de 45 conseillers et de 5 avocats généraux (18 000 francs). Le recrutement de la Cour de cassation se fait dans les échelons moins élevés de la *magistrature* *.

cour de justice. — Le président de la République, les ministres peuvent être jugés, dans les cas prévus par la Constitution, par le *Sénat*, qui prend alors le nom de *Haute Cour de justice*. La Haute Cour de justice connaît également des complots contre la sûreté de l'Etat.

Cour des comptes. — La *Cour des comptes* est un tribunal supérieur, chargé de vérifier les recettes et les dépenses de l'État; elle examine et juge la gestion de tous les comptables de deniers publics. Les magistrats de la Cour des comptes sont *inamovibles*; ils sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre des finances.

La cour se compose d'un *premier président* (30 000 francs de traitement), de 3 *présidents de chambre* (25 000 francs), de 18 *conseillers maîtres* (18 000 francs), de 84 *conseillers référendaires* (12 000 francs pour la première classe, 8 000 pour la seconde classe), de 15 *auditeurs* de première classe (3 200 francs) et 10 *auditeurs* de seconde classe (pas de traitement).

Il y a, en outre, un *procureur général* (30 000 francs) et un *greffier* en chef (8 000 francs).

Les auditeurs de seconde classe sont nommés après un concours entre les candidats *agréés* par le ministre des finances. Les épreuves du concours portent principalement sur la science de la comptabilité publique.

couronne (monnaie). — Voy. MONNAIES.

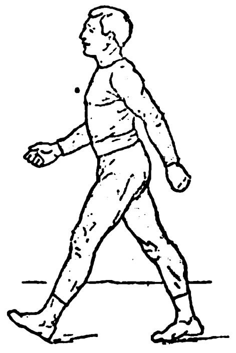
couronnement. — Le couronnement est l'accident auquel le cheval est le plus exposé, soit par suite de la faiblesse des jambes de devant, soit par suite d'un excès de fatigue ou de la maladresse du conducteur.

Si la plaie des genoux est légère, on obtient une guérison rapide en la traitant par des douches d'eau froide, en pluie, trois ou quatre fois par jour. Après chaque douche, on applique un peu de glycérine iodée ou de pommade phéniquée.

Quand le choc a été assez violent pour meurtrir les tendons, on remplace la glycérine iodée par de la glycérine au sublimé ou de la vaseline iodoformée. Mais il est prudent dans ce cas, de consulter le vétérinaire.

course. — La course est le premier exercice gymnastique des enfants ; c'est, après la marche, l'exercice le plus na-

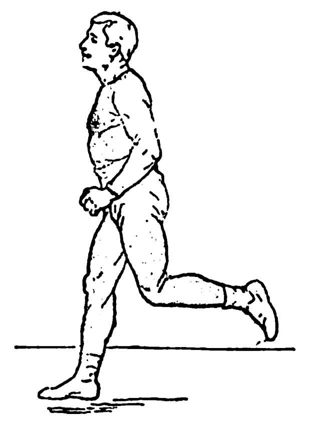
turel et le plus utile à l'homme; c'est aussi celui qui met en œuvre le plus complètement l'appareil musculaire et



La marche.

les organes respiratoires et circulatoires.

Le but principal des exercices chez l'enfant est le développement de la



La course de fond : allure modérée.

cavité thoracique; les muscles grossiront plus tard et deviendront vigoureux, quand l'enfant sera un jeune homme, si le poumon est large, contenu dans une large poitrine, en un mot si l'activité respiratoire est considérable. Il est donc nécessaire de préférer à la gymnastique proprement dite, pour les jeunes enfants, tous les exercices qui mettent les poumons en jeu; la course est le premier de ces exercices. Tous les jeux qui font courir l'enfant, et surtout qui le font courir au grand air, doivent être encouragés.

En dehors des jeux proprement dits, il est bon que les enfants, et surtout les jeunes gens, s'exercent à des courses régulières, tantôt sur des distances faibles (50 à 200 mètres) parcourues avec une grande vitesse, tantôt sur des distances plus grandes parcourues d'une allure modérée. Par un entraînement progressif, on arrive rapidement à ne plus éprouver d'essoufflement à l'allure



La course de vitesse : allure rapide.

modérée; une distance de 12 kilomètres et plus est alors aisément parcourue en une heure. Nous parlons ici de tout homme jeune, simplement exercé, et non pas de ceux qui prennent part aux concours de courses: ces derniers arrivent, en vitesse, à faire presque 500 mètres en une minute, ou, en épreuve de grande distance, 18 kilomètres en une heure. On cite un coureur anglais qui, en 1882, a parcouru 144 kilomètres en 12 heures.

On ne doit pas se livrer à une course trop prolongée, et encore moins à une course trop rapide immédiatement après le repas. Cette remarque s'applique d'ailleurs à tous les exercices violents.

Pendant la course, le corps doit être légèrement penché en avant, d'autant plus que l'allure est plus rapide; les enjambées doivent être plutôt petites que grandes, le pied posé par la pointe. Il faut rapprocher les bras des hanches, les poings fermés, les ongles en dessus; on s'efforcera de maintenir la bouche fermée et de respirer uniquement par le nez.

Dans toute course, soit de vitesse,

soit de grande longueur, le coureur ne doit être gêné par aucun vêtement trop serré, trop chaud ou trop lourd. Le cou, en particulier, sera parfaitement libre.

Courseulles (*Calvados*). — Petite ville de 1 800 habitants, à l'embouchure de la Seulle, ayant un petit port qui fait un important commerce d'huîtres. Belle plage de sable fin, mais souvent encombrée par des tas de varechs en putréfaction qui y répandent une mauvaise odeur.

La vie y est simple, facile et à bon marché. Liberté complète d'allures et de costume, pêche aisée et souvent abondante.

Courseulles est desservie par le chemin de fer.

Voy BAINS DE MER.

cours secondaires de jeunes filles. — Un certain nombre de villes, non munies de lycées ni de collèges de jeunes filles, possèdent des *cours secondaires* d'une organisation plus simple et où l'enseignement n'est pas toujours aussi complet. Dans certaines villes, ces cours secondaires sont gratuits; le plus souvent les élèves doivent payer une rétribution qui varie de 25 à 200 francs par an.

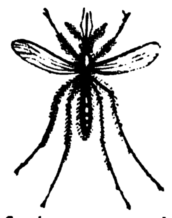
court-bouillon.— Voy. POISSONS.

courtiers. — Les courtiers sont des agents servant d'intermédiaires dans les opérations commerciales.

La profession de *courtier de commerce* est libre; mais il existe d'autres courtiers, dont nous donnons l'énumération ci-dessous, qui sont considérés comme officiers ministériels et sont, par suite, nommés par le gouvernement sur la présentation du prédécesseur, dont ils peuvent acheter la charge.

Tels sont les *courtiers d'assurances*, qui peuvent, comme les notaires, rédiger les contrats d'assurance maritime; les *courtiers maritimes*, qui servent d'intermédiaires pour les locations de navires, et souvent d'interprètes devant les tribunaux à tous les étrangers, marchands ou personnes de mer; les *courtiers de transports par terre et par eau*, qui négocient les conventions relatives aux transports; les *courtiers gourmets piqueurs de vins*, existant seulement à Paris, qui servent d'intermédiaires, à l'entrepôt, entre les vendeurs et les acheteurs.

cousins (**piqûres et destruction**). — Les piqûres des cousins et des moustiques sont douloureuses : elles peuvent même, quand elles sont nombreuses, déterminer des accidents assez graves. Parmi les moyens préconisés pour diminuer la douleur et empêcher l'enflure, il en est peu qui aient une réelle efficacité. On peut laver avec de l'*eau phéniquée* obtenue en faisant dissoudre 30 grammes d'acide phénique dans un demi-litre d'eau bouillante; ou bien avec de l'*eau chlorurée*, obtenue en faisant dissoudre 50 grammes de sel marin et 20 grammes de chlorure de chaux dans un demi-litre d'eau froide. A défaut de ces dissolutions, on obtient du soulagement en frictionnant avec le suc résultant de l'écrasement d'un poireau.


Cousin commun grossi (longueur, 0m,06).

Il vaudrait mieux encore éviter les morsures. Ici, les recettes abondent, mais pour beaucoup le remède est pire que le mal. Qu'on ferme, une heure avant de se coucher, les portes et fenêtres de la chambre, et qu'on mette sur la table une lanterne allumée, dont on aura enduit les verres avec un peu de miel, les insectes viendront se prendre sur le miel. On peut aussi faire brûler dans une soucoupe une petite cuillerée de poudre de pyrèthre, ou bien suspendre à la tête de son lit un bouquet de lavande.

couvée. — Voy. POULES (*élevage*).

couvertures (**conservation et nettoyage des**). — Quand on n'a pas un emplacement spécial, assez grand, où l'on puisse ranger les couvertures qui ne sont pas employées, le mieux est de les laisser sur le lit, sous le matelas; de cette manière les couvertures de laine, remuées tous les jours, ne risquent pas d'être attaquées par les insectes. Mais elles se salissent. Il vaut donc mieux, chaque fois que cela est possible, les ranger dans une caisse ou un placard, avec des substances insecticides.

Pour le nettoyage, les couvertures de coton peuvent être mises à la lessive.

Le nettoyage des couvertures de laine est difficile, et ne peut guère être fait qu'à la campagne. On prépare une quantité de savon assez grande, en y ajoutant 12 grammes de cristaux de soude par litre. On y laisse tremper la couverture pendant quelques heures, puis on frotte partout avec une brosse pas trop dure. On lave longuement à plusieurs eaux, ou mieux à l'eau courante. Pour faire sécher, on commence par tordre très fortement dans un drap de lit solide; en tordant directement la couverture, on risquerait de la déchirer, ou tout ou moins de la déformer. Après avoir bien tordu on laisse à moitié sécher à l'ombre, on procède au *soufrage*

et on peigne avec des têtes de chardon.

Les couvertures de laine un peu épaisses sèchent lentement; il est prudent de ne les nettoyer qu'en été.

couveuses. — Voy. INCUBATION ARTIFICIELLE.

crampes. — On fait ordinairement cesser les crampes en étendant le muscle qui en est atteint; ainsi, si l'on est pris de crampe au mollet étant au lit, il faut sortir du lit, appuyer le pied sur le sol et étendre fortement la jambe. Si la crampe n'est pas très forte, elle passe quand on tend la jambe, sans sortir du lit, de façon à appuyer le *talon* contre le fond du lit.

On peut aussi serrer fortement la jambe malade avec un lien, tel qu'une cravate ou un mouchoir; ou encore frictionner vigoureusement avec un linge rude et sec, ou imbibé d'alcool camphré.

Les personnes sujettes à des crampes fréquentes s'abstiendront de boissons excitantes (café, thé, liqueurs) et prendront des bains tièdes le plus souvent possible.

Cransac (*Aveyron*). — Ville de 3 800 habitants; eau froide, sulfatée calcique et magnésienne, employée en boisson, bains, douches contre la dyspepsie et la gastralgie chronique, l'embarras gastrique, la constipation habituelle, les rhumatismes, la paralysie, les névralgies, etc.

Ces eaux sont très fréquentées. Plusieurs hôtels, nombreuses maisons meublées, dans des conditions assez peu onéreuses. Climat variable, avec de notables écarts dans la température; quelques excursions.

Cransac est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

créancier. — Tout créancier auquel le débiteur ne paye pas ses dettes peut faire saisir et vendre les immeubles et les meubles du débiteur, après avoir rempli les formalités prescrites par la loi. Il peut aussi exercer tous les droits et actions appartenant à son débiteur, c'est-à-dire poursuivre la réalisation de toutes les obligations susceptibles de faire rentrer des biens ou de l'argent en possession de ce débiteur. Le créancier peut encore demander l'annulation à son profit des actes que le débiteur a faits en fraude de ses droits.

Mais tous les créanciers ne sont pas également favorisés pour le payement de ce qui leur est dû. Les *créanciers chirographaires* sont ceux qui n'ont pas d'autres titres de leur créance, d'autres garanties qu'une reconnaissance écrite de la dette, à quelque chiffre qu'elle s'élève. En cas de saisie et de vente des biens du débiteur, ils sont payés après les créanciers dont nous allons parler, et en cas d'insuffisance de l'actif, ils peuvent ne recevoir qu'une partie de ce qui leur est dû. Les *créanciers hypothécaires*, au contraire, ont sur les immeubles un droit positif, inséparable de l'immeuble, et dont ils ne cessent pas de jouir, même en cas de vente de l'immeuble à un tiers; dans ce cas de vente, le prix de l'immeuble doit être versé entre leurs mains, jusqu'à concurrence de la somme qui leur est due. Enfin les *créanciers privilégiés* sont payés même avant les créanciers hypothécaires. Voy. PRIVILÈGES.

crèche. — Les crèches sont des établissements de bienfaisance qui reçoivent, pendant le jour, les enfants jeunes de moins de 2 ans, dont les mères sont obligées d'aller travailler hors de chez elles.

Pendant l'absence de la mère, l'enfant reçoit du lait s'il a moins de 6 mois, et de petites soupes, avec du lait, au-dessus de 6 mois. Il est en outre nettoyé chaque fois qu'il est nécessaire. Chaque enfant dort dans un berceau particulier.

La rétribution à payer par la mère, pour les soins et la nourriture, est de 20 centimes par jour pour un enfant; de 30 centimes pour deux enfants, à Paris. En province, elle est généralement moins élevée.

On ne reçoit dans les crèches que les enfants qui ont été vaccinés et qui ne sont atteints d'aucune maladie contagieuse.

Crédit foncier de France. — Voy. BANQUES.

crème de pêche. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

crème de vanille. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

crèmes. — En cuisine, on nomme *crèmes* des plats sucrés dont le lait ou la crème de lait est l'élément principal. En voici quelques recettes.

Crème fouettée. A un demi-litre de bonne crème de lait crue, bien épaisse et bien fraîche, ajoutez 6 cuillerées à bouche de sucre blanc en poudre et 2 cuillerées à café de jus de citron (ou d'eau de fleurs d'oranger, ou de marasquin, ou un peu de vanille); puis battez vivement jusqu'à ce que la crème mousse. Quand la crème est dressée sur un plat, on peut piquer à la surface des filets minces de citron confit.

Si la crème ne mousse pas assez, on peut y ajouter 1 ou 2 blancs d'œufs, ou une petite cuillerée à café de gomme adragante en poudre.

Crème à la vanille. Dans un litre de

lait mettez une demi-gousse de vanille, puis faites bouillir et ajoutez 400 grammes de sucre. D'autre part, écrasez 8 jaunes d'œufs et un blanc dans une casserole et délayez-les avec le lait, puis passez dans une passoire fine. Remettez sur le feu et tournez doucement, sans laisser bouillir, jusqu'à ce que la crème soit épaissie. Servez froid.

Si vous voulez une crème *prise*, versez-la dans de petits pots ou dans un plat creux quand elle sort de la passoire; puis chauffez modérément dans le four du fourneau économique.

Crème au chocolat. Faites un bon chocolat au lait, bien cuit, avec 200 grammes de sucre et un litre de lait; avec ce chocolat à moitié refroidi délayez 8 jaunes d'œufs, et continuez comme ci-dessus.

crémomètre. — Voy. LAIT.

crêpes (**cuisine**). — Délayez un litre de farine avec une quantité d'eau suffisante pour faire une bouillie claire; l'eau doit être ajoutée peu à peu de façon qu'il n'y ait aucuns grumeaux. On bat ensuite 6 œufs comme s'il s'agissait de faire une omelette, et on verse dans la bouillie, en remuant; on sale, on ajoute 3 cuillerées d'eau-de-vie et on abandonne pendant 3 ou 4 heures.

Pour faire les crêpes, on met la poêle sur un feu clair de petit bois sec; on frictionne le fond de la poêle avec un tampon trempé dans la graisse de porc et on verse une cuillerée de pâte, en remuant de façon à étendre en une couche mince. La crêpe, bien cuite d'un côté, est retournée pour cuire sur l'autre, puis mise dans un plat, sur lequel on empile toutes les crêpes ainsi faites.

On sert aussi chaud que possible, et on mange avec un peu de sucre en poudre (ou un peu de miel étendu sur chaque crêpe au moment de la manger).

Ce mets, excellent, est très long à préparer, les crêpes devant être cuites une à une.

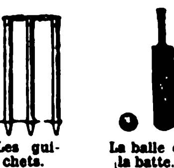
cresson. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

Creuznach (*Prusse*). — Ville de 15 000 habitants; eaux minérales froides et thermales (température 12°, 24°, 30°) ferrugineuses, chlorurées sodiques. Ces eaux attirent un grand nombre de baigneurs; elles sont employées en boisson, bains, douches, contre les diverses manifestations de la scrofule.

Le climat est doux, le séjour relativement peu onéreux dans les hôtels de second ordre et les maisons meublées, les promenades aux environs fort agréables. Voy. EAUX MINÉRALES.

crevasse. — Voy. GERÇURES.

cricket. — Le *cricket* est le jeu national anglais par excellence; il se joue maintenant quelque peu en France. C'est un exercice très violent, en même temps qu'un jeu compliqué; on n'y peut exceller qu'après un long usage. Pour le pratiquer avec succès il faut avoir des épaules solides, des bras robustes et des jambes agiles, posséder en même temps de la patience et du jugement.

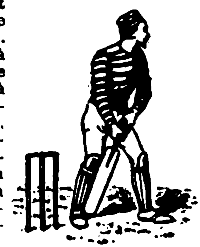


Les guichets.



La balle et la batte.

Le jeu consiste: pour les joueurs d'un camp, à attaquer; pour ceux de l'autre camp, à défendre, deux *guichets* plantés en terre et ayant chacun la forme figurée ci-contre. L'attaque se fait à l'aide d'une balle du poids de 20 à 25 grammes, lancée par la main, avec une force suffisante pour abattre le guichet. La défense a lieu à l'aide d'une palette de bois appelée *batte*.



Le défenseur des guichets.

Les règles de ce jeu, encore peu pratiqué en France, sont trop compliquées pour être indiquées ici. Les amateurs trouveront tous les renseignements nécessaires dans l'ouvrage de M. Saint-Clair. Voy. JEUX SCOLAIRES.

crime. — D'après le *code pénal*, on nomme *crime* toute infraction très grave à la loi pénale, passible de peines afflictives et infamantes, et qui est jugée par la cour d'assises. Comme le délit, le crime est passible de peines plus ou moins graves selon sa nature, les circonstances qui l'ont accompagné. Le crime est inséparable de l'intention de nuire; la mort même, si elle est donnée par légèreté ou imprudence, sans intention de nuire, ne constitue pas le crime.

Les peines applicables en matière criminelle sont les suivantes: la mort, les travaux forcés à perpétuité, la déportation, les travaux forcés à temps, la détention, la réclusion, le bannissement, la dégradation civique.

Comme le *délit* (voy. ce mot), le crime peut donner lieu à une action civile, pour réparation du dommage causé à

autrui (voy. ACTION PUBLIQUE, ACTION CIVILE, PÉNALITÉ).

La distinction entre le crime et le délit n'est pas toujours facile. Un certain nombre de crimes seront indiqués à leur ordre alphabétique, avec les pénalités correspondantes.

cris séditieux. — Les *cris séditieux* proférés en public constituent un délit passible d'un emprisonnement de 6 jours à un mois, et d'une amende de 16 à 500 francs.

Croisic (le) (*Loire-Inférieure*). — Port de 2500 habitants, à l'extrémité d'une presqu'île rocheuse, très pittoresque. La plage est belle et extrêmement fréquentée. Le pays, cependant, est très découvert et n'offre qu'un petit nombre de promenades agréables.

Hôtels, nombreuses maisons meublées, à des prix généralement un peu élevés.

Le Croisic est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

croissance. — Un enfant dont la croissance est trop rapide est plus exposé qu'aucun autre aux maladies épidémiques ou contagieuses, aux déformations du corps, à l'anémie, etc. Souvent il maigrit, éprouve des douleurs dans les articulations, des digestions difficiles, des saignements de nez; des fatigues sans cause, une grande faiblesse l'éloignent tout autant du jeu que du travail.

Il importe de lutter contre cet état qui, sans être absolument maladif, est favorable à l'éclosion de plusieurs maladies. Une bonne alimentation, des douches froides, des promenades au grand air, l'exercice physique, sous toutes ses formes (gymnastique, escrime, course, canot, ..), sauf la bicyclette, constituent d'excellentes précautions hygiéniques.

Quant aux remèdes, ils ne peuvent être ordonnés que par le médecin.

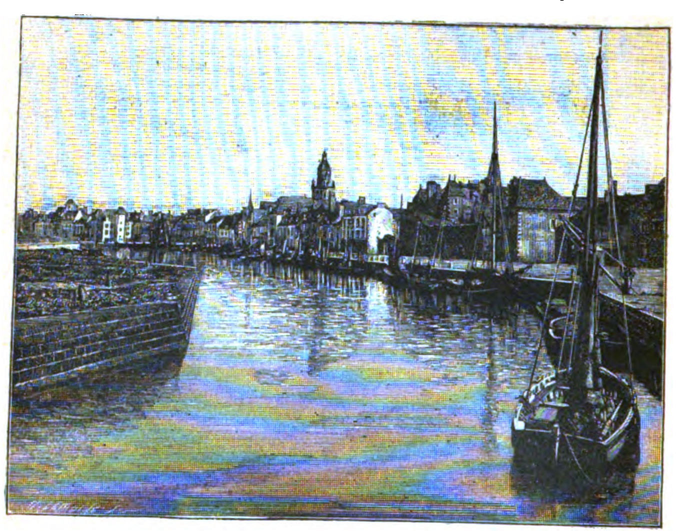
croquet. — Le *croquet* est un jeu d'été, qui convient bien aux jeunes filles. Il exige une certaine habileté, mais presque aucune dépense de force. Ce n'est en aucune façon un jeu gymnastique.

Les accessoires nécessaires sont assez nombreux : des *boules* de bois plus grosses que le poing, des *maillets* à long manche, des *arceaux* en fer pouvant être plantés sur le sol, des *piquets* de bois et des pinces de fer-blanc, ou



Creuznach.

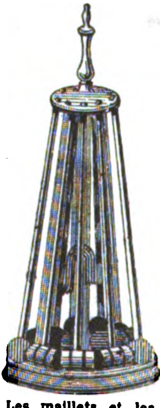
marques. Chaque joueur a sa boule, son maillet et ses marques, de la même couleur, cette couleur différant d'un jouant alternativement, ceux d'un camp se prêtant mutuellement assistance et combattant ceux du camp adverse. Le



Le Croisic.

joueur à l'autre. Le terrain doit être uni, long et large de quelques mètres.

Le principe du jeu est le suivant : les deux piquets étant placés en terre, à quelques mètres l'un de l'autre, et les arceaux disposés entre eux, il s'agit, pour chaque joueur, de pousser sa boule à l'aide du maillet, de façon à la conduire progressivement du piquet de départ au piquet d'arrivée, en passant sous tous les arceaux dans un ordre déterminé. Les *marques* que l'on pose sur les arceaux servent à indiquer à quel arceau en est chaque joueur (*fig.*).



Les maillets et les boules du croquet.

Le jeu le plus intéressant se fait à 4 ou 6 joueurs, divisés en deux camps, camp victorieux est celui dont tous les joueurs sont arrivés les premiers au but.

• N

5

4

3 6

2

1

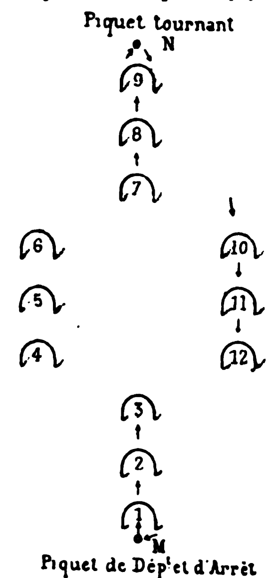
• M

Disposition d'un jeu de croquet à 6 arcs.

L'ordre de jouer est déterminé par des bandes peintes sur les piquets, de même couleur que les maillets et les boules.

Avec la disposition figurée, chaque joueur doit partir du piquet de départ M, traverser les arceaux 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, toucher le *piquet tournant* N, et revenir en M en traversant les arceaux 9, 8, 7, 10, 11, 12, 3, 2, 1 *dans l'ordre indiqué*.

La partie commence. Le premier joueur place sa boule près du piquet M,



Disposition d'un jeu de croquet à 12 arcs.

à une distance ne dépassant pas la longueur du maillet; puis, la frappant avec son maillet, il tâche de traverser un, deux ou trois arceaux. S'il échoue, sa boule reste à l'endroit où elle s'est arrêtée, et c'est le tour du joueur suivant. S'il réussit à franchir au moins le premier arceau, il joue une seconde fois, et ainsi de suite, tant qu'il réussit à conduire sa boule à travers l'arceau suivant.

Non seulement chaque joueur peut, quand son tour arrive, chercher à franchir l'arceau où il est resté, mais il a aussi le droit d'employer son coup à lancer sa boule sur celle d'un adversaire ou d'un partenaire. S'il l'atteint, il a droit à un autre coup, comme s'il avait franchi un arceau; et ainsi de suite. Il a le droit, *en outre*, avant de continuer à jouer, de *croqueter* la boule qu'il vient de toucher. Pour cela, il place sa boule immédiatement en contact avec la boule qu'il vient de toucher; puis, mettant le pied sur la sienne, il la frappe d'un coup sec avec le maillet; sa boule, ainsi frappée, ne s'en va pas, puisqu'elle est tenue par le pied, mais elle transmet le choc à l'autre, qui est envoyée au loin. Un bon joueur peut, en croquetant la boule de ses partenaires, les aider beaucoup dans leur jeu, en les rapprochant des arceaux qu'ils doivent traverser; au contraire, en croquetant les boules de ses adversaires, il peut les envoyer loin du jeu, et les mettre ainsi fort en retard.

Voici maintenant quelques observations, ou règles supplémentaires.

1. Une boule n'est considérée comme ayant franchi un arceau que si le manche du maillet, placé horizontalement derrière l'arceau et au contact avec lui, ne déplace pas la boule.

2. Un joueur qui a franchi tous les arceaux et touché le piquet d'arrivée (qui est le même que le piquet de départ) se retire de la partie.

3. Un joueur peut, à un moment quelconque de la partie, consacrer ses efforts à combattre ses adversaires ou favoriser ses partenaires, comme il est dit plus haut. Il n'est jamais obligé de franchir les arceaux avant le moment qui lui convient. En particulier, le joueur qui a franchi tous les arceaux peut, aussi longtemps qu'il le veut, s'abstenir de toucher le piquet d'arrivée et continuer à jouer, pour aider ceux de ses partenaires qui sont en retard. Mais si un adversaire, en croquetant, lui fait toucher le piquet, il sort de la partie.



Croqueter.

4. Les boules ne doivent jamais être *poussées*, mais *frappées* de façon qu'on entende le coup.

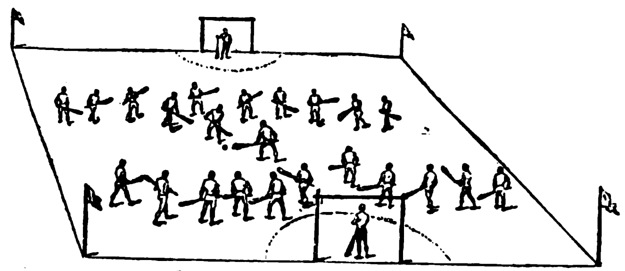
5. Quand on a tracé des limites autour du jeu, toute boule envoyée hors des limites est ramenée dans les limites, à une distance égale à la demi-longueur du maillet, et dans la direction qu'elle a suivie pour sortir.



Jouer.

6. Quand un joueur joue avant son tour, le coup est nul; l'adversaire a le droit, à son choix, de laisser les boules dans les nouvelles positions ou de les replacer dans les positions primitives.

7. Lorsqu'on fait, en carambolant ou en croquetant, franchir à la boule d'un autre joueur l'arceau qu'elle avait à franchir, le coup est acquis en faveur de cette boule.



La crosse : aspect général de la partie.

croquettes (cuisine). — Voy. POMMES DE TERRE.

crosse. — Le jeu de la *crosse* est un jeu de poursuite en plein air, très simple, peu coûteux et fort attrayant. Il ne présente aucun caractère dangereux. Exigeant beaucoup d'activité, de souplesse et d'agilité, il développe les facultés physiques et fait un appel constant au jugement, au sang-froid, à l'esprit d'à-propos des joueurs.

Joueur gardant le but.

L'objet du jeu est de lancer une *balle de caoutchouc* entre deux poteaux de 1m,80 de haut, placés à 1m,80 l'un de l'autre, l'espace compris entre ces poteaux formant le *but*. La balle est lancée à l'aide d'une *crosse*, dont est armé chaque joueur (*fig.*). Cette crosse est longue de 1m,20 à 1m,50; elle sert à rattraper la balle à terre, à l'arrêter à la volée, à l'emporter en courant, à la lancer vers le but adverse. La balle ne doit jamais être touchée du pied ni de la main.

Le *terrain* est une esplanade quelconque, de préférence gazonnée, qui doit avoir *au moins* 60 mètres de long sur 30 mètres de large, mais qui, quand les joueurs sont exercés, peut atteindre 300 mètres de long et 200 mètres de large; il n'est même pas nécessaire d'en fixer les limites, mais seulement de tracer, autour de chaque but, un *cercle de but.*

Le nombre des joueurs est de 16 à 24, divisés en deux camps, chacun sous le



La balle ne doit être ramassée qu'avec la crosse.

commandement d'un capitaine. Il s'agit, pour chacun des deux camps, de faire passer la balle, en la lançant à l'aide de la crosse, entre les guidons du but adverse. La crosse doit toujours être maniée avec adresse et courtoisie, en la tenant au ras du sol, afin de profiter des occasions qui se présentent pour saisir la balle. Tout joueur qui en frappe un autre de sa crosse, même par mégarde, reçoit un premier avertissement; en cas de récidive, il est mis hors du jeu. Mais il est permis de frapper de sa crosse celle d'un adversaire qui emporte la balle dans le filet de la sienne.

On ouvre la partie en plaçant la balle au milieu de l'aire de jeu.

Les capitaines prennent position des deux côtés de la balle, chacun entre

elle et son camp; ils alignent leurs crosses parallèlement, de manière qu'elles soient couchées à terre sur le côté du bois: puis, au signal d'un arbitre, ils les relèvent vivement et la lancer quand il se trouvera à portée, tous ses adversaires ont le droit et même le devoir de courir après lui ou de lui barrer le passage, à condition de ne toucher que sa crosse de la leur.



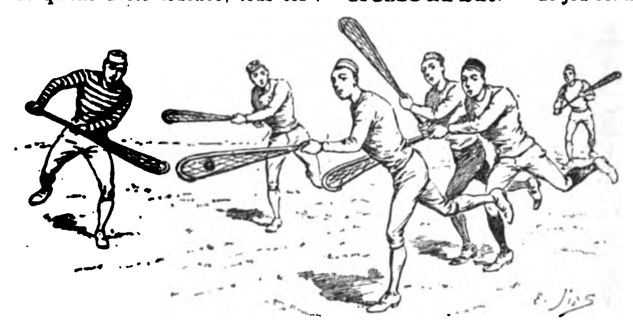
Les cliquetis de crosses doivent toujours être courtois.

cherchent à s'emparer de la balle pour l'envoyer dans le camp opposé.

Dès qu'elle a été touchée, tous les

Une partie se gagne en marquant trois points sur cinq.

crosse au but. — Ce jeu est très



Quand un adversaire emporte la balle dans le filet de la crosse, en courant vers le but.

joueurs peuvent prendre part à la lutte et crosser, arrêter ou emporter la balle. Mais ils doivent, dans l'intérêt de leur camp, s'attacher à rester autant que possible au poste où les a placés leur capitaine. Cette règle devient un devoir absolu pour le joueur préposé de chaque côté à la garde du but. Ce gardien, placé dans le cercle de but, n'a pas plus que les autres le droit de saisir la balle pour la lancer; mais il peut l'arrêter soit de la main, soit autrement, pour l'empêcher de passer le but.

Quand deux joueurs se disputent la balle à terre avec leurs crosses, la courtoisie exige que les autres évitent d'intervenir dans ce duel. Mais quand un joueur a réussi à prendre une balle dans le filet de sa crosse et l'emporte en courant vers le but adverse, afin de

simple, très propre à développer l'adresse avec la justesse du coup d'œil. Le matériel se compose d'une planche haute de 1m,50, large de 0m,20, d'une *crosse* et d'une série de six balles faites de bois dur, ou plutôt d'un nœud de sauvageon.

La crosse est formée d'une trique garnie à son extrémité inférieure d'un porte-balle en acier.

La planche est dressée contre un mur ou contre tout autre obstacle. Les joueurs se placent à une distance de 6, 8, 10 mètres, selon les conventions, face à la planche. Le premier joueur, armé de la crosse, lance la série de six balles, le deuxième fait de même, et ainsi jusqu'au dernier. Celui qui met le plus de balles dans la planche a gagné la partie.

On peut sectionner les joueurs en plusieurs groupes.

crosse au pot. — Voy. GOURET.

Crotoy (le) (*Somme*). — Petite ville à l'embouchure de la Somme; plage de bains de mer modeste et tranquille, où l'on trouve à s'installer à bon marché; assez fréquentée.

Le Crotoy est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

cube. — Le volume d'un *cube* s'obtient en élevant au cube la longueur de son côté. — *Exemple :* un cube a 25 centimètres de côté, quel est son volume ? — *Réponse :* $25^3 = 15\,625$ centimètres cubes, ou 15 décimètres cubes 625 centimètres cubes.

Cube.

cuir. — Voy. NETTOYAGE.

cuivre (nettoyage du). — On peut nettoyer, à la campagne, les ustensiles de cuisine en cuivre rouge en les frottant vivement avec une poignée d'*oseille*, puis en lavant à grande eau. On peut aussi les frotter avec un linge imbibé d'une dissolution de 100 grammes d'*acide oxalique* dans un demi-litre d'eau (cette dissolution est corrosive et très vénéneuse; on doit la manier avec précaution et ne pas la laisser à la portée des enfants).

Nous conseillons plutôt la *composition* suivante: dans un demi-litre d'eau bouillante, faites dissoudre 100 grammes de cristaux de soude, puis 200 grammes de savon noir mou; dans le mélange refroidi incorporez du tripoli, en remuant avec un morceau de bois, jusqu'à consistance de miel épais. Conservez dans un vase de grès ou de faïence. On frotte avec un chiffon. Quand les ustensiles sont propres, mais simplement ternis, on leur donne de l'éclat en les frottant *à sec* avec une *serviette magique* préparée de la manière suivante. Dans un demi-litre d'eau bouillante, faites fondre 100 grammes de savon blanc de Marseille ; laissez refroidir et ajoutez 50 grammes de tripoli fin. Dans ce mélange, bien agité, trempez des bandes de toile de coton écrue, longues de 50 centimètres et larges de 15 à 20 centimètres, et laissez-les sécher.

Les objets de cuivre jaune poli (chandeliers, bougeoirs, pendules, jardinières,...) ne peuvent pas, en général, être frottés avec les compositions précédentes, qui nécessitent ensuite un lavage à grande eau. On emploie alors avec succès le *brillant belge*, qu'on trouve dans le commerce, mais dont la composition nous est inconnue. Les serviettes magiques sont aussi très utiles pour ces objets.

L'entretien des cuivres dorés ou vernis est bien plus délicat; on ne doit employer aucun des procédés ci-dessus, ni frotter avec aucune poudre dure. Un lavage à l'eau de savon chaude, puis à l'eau, donne de bons résultats; on sèche ensuite en frottant avec du son, que l'on enlève avec une brosse douce.

cultes. — La loi du 9 décembre 1905, dite *loi concernant la séparation des Eglises et de l'Etat*, a profondément modifié l'organisation des divers cultes religieux en France.

Depuis la promulgation de cette loi, « la République assure la liberté de conscience ; elle garantit le libre exercice des cultes; *mais elle ne reconnaît, ne salarie ni ne subventionne aucun culte.* »

Avant la mise en application de la nouvelle loi les prêtres, aux divers degrés de la hiérarchie, étaient salariés par l'Etat; les biens mobiliers ou immobiliers nécessaires à l'exercice du culte et au logement des prêtres étaient la propriété des diocèses ou leur étaient concédés en jouissance.

La loi de 1905 a réglé la répartition de ces biens, d'une façon qui n'a pas encore été complètement sanctionnée par la pratique. Pour le moment, les cathédrales, églises, chapelles, temples, synagogues, et d'une façon générale, tous les édifices servant à l'exercice public du culte, ainsi que les objets mobiliers les garnissant, sont laissés gratuitement à la disposition des ministres des cultes. Au contraire, les édifices servant au logement des ministres font retour à leurs propriétaires (Etat, départements, communes), qui en reprennent la libre disposition.

En dehors de ces modifications essentielles, l'organisation des cultes ne se trouve pas modifiée. Pour le *culte catholique* la France continue à être divisée en 84 diocèses, placés sous l'administration spirituelle d'*évêques* ou d'*archevêques*. Sous l'autorité des évêques sont les *curés* qui dirigent les paroisses, et les *desservants*, qui dirigent les succursales de ces paroisses. (Voy. aussi PRÊTRES).

L'*Eglise réformée*, ou *calviniste*, est administrée par un *conseil central*, secondé par les *synodes*, ou assemblées de *pasteurs*, qui examinent les questions relatives à la célébration du culte, à l'enseignement de la doctrine et à la conduite des affaires ecclésiastiques.

Les ministres du culte portent le nom de *pasteurs;* chaque paroisse est administrée non seulement par son pasteur, mais par un *conseil presbytéral* élu.

L'*Eglise de la confession d'Augsbourg*, ou *luthérienne*, a une organisation analogue.

Pour le *culte israélite* les ministres sont les *rabbins*, qui dirigent le culte des *synagogues;* les synagogues dépendent de 5 *consistoires départementaux* et du *consistoire central*, composé d'un grand rabbin et de 8 membres élus.

cultes (administration des). — L'administration centrale des cultes dépend du ministère de la justice. Elle comprend un petit nombre d'employés (1200 à 20000 francs). Les conditions du recrutement sont les mêmes que pour l'administration centrale de la justice.

curateur. — Voy. ÉMANCIPATION, CONSEIL JUDICIAIRE.

curé. — Voy. CULTES et PRÊTRES.

Cusset (*Allier*). — Ville de 6500 habitants, possédant des eaux minérales froides, bicarbonatées sodiques, ferrugineuses. Ces eaux sont employées en boisson, bains et douches, principalement contre la dyspepsie.

Bel établissement thermal, plusieurs hôtels, maisons meublées. Climat peu pluvieux en été, tempéré; séjour monotone.

On se rend à Cusset par Vichy (chemin de fer), et de là en voiture publique (3 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

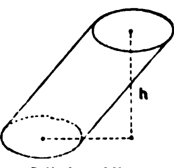
cygne. — Le *cygne* est un animal domestique d'importance tout à fait secondaire. Par sa grande taille, ses formes gracieuses, il orne admirablement les pièces d'eau des jardins et des parcs. D'ailleurs il se nourrit uniquement de plantes aquatiques et d'insectes, et ne détruit aucun poisson.

Le cygne sauvage nous vient des contrées les plus septentrionales de l'Europe, et passe chez nous, mais assez rarement, en troupes nombreuses.


Cygne (longueur, 1m,80).

Sa chair est médiocre. On le chasse surtout pour sa peau, couverte d'un duvet blanc fort épais; cette peau est très recherchée comme fourrure.

cylindre. — Le volume d'un *cylindre* s'obtient en multipliant la surface de sa base par sa hauteur *h*. Ainsi, si la base du cylindre est un cercle dont le rayon soit connu, on commence par calculer la surface de ce cercle (voy. CERCLE), puis on multiplie cette surface par la hauteur du cylindre. Si le cylindre est droit, la hauteur est égale à la longueur du côté; mais si le cylindre est oblique, la hauteur est la longueur de la perpendiculaire abaissée d'un point quelconque du plan de la base supérieure sur le plan de la base inférieure.



Cylindre oblique.

Si la surface de la base est exprimée en centimètres carrés, il faut exprimer la hauteur en centimètres, et le volume est calculé en centimètres cubes. Si la surface de la base est exprimée en mètres carrés, il faut exprimer la hauteur en mètres, et le volume est calculé en mètres cubes.

D

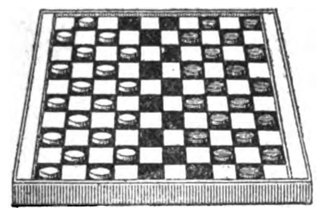
dame de charité. — On nomme *dames de charité* les dames qui, sous les auspices du *bureau de bienfaisance* de leur commune, ou d'une *œuvre charitable* quelconque, vont visiter les pauvres, les malades, de façon à renseigner, sur leurs besoins et leur moralité, le bureau ou l'œuvre charitable. Elles distribuent à ces pauvres les secours en nature ou en argent qui leur sont accordés. Elles vont enfin faire des quêtes à domicile chez les personnes charitables.

dames (jeu de). — Ce jeu se joue à deux avec un *damier*, petite tablette carrée, divisée en 100 cases alternativement blanches et noires; sur ce damier se meuvent 40 pions, dont 20 blancs et 20 noirs.

On peut jouer diverses parties ; nous indiquerons seulement les règles de la partie la plus commune.

Les joueurs placent le damier entre eux, de telle manière que chacun d'eux ait une case blanche sur la première ligne à sa gauche. Chacun prend ses jetons, l'un les blancs, l'autre les noirs, et les place sur les cases noires, de façon à les garnir toutes, sauf deux rangs de cases vides, qui séparent les

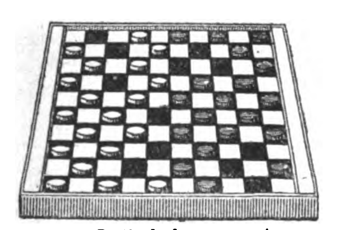
deux jeux, et sur lesquelles vont se jouer les premiers coups. Les deux joueurs, pendant toute la partie, manœuvrent alternativement leurs pions, de façon à en pousser un à chaque coup. Le pion doit



Comment on range les pions pour une partie de dames.

être poussé en biais, de façon à ne jamais quitter les cases noires; mais il va toujours en avant, sans pouvoir jamais reculer.

Un pion ne peut avancer sur la case placée près de lui qu'autant que cette case est vide. Mais si la case est occupée par un pion de l'adversaire et que la case suivante soit vide, le pion saute par-dessus l'adversaire pour aller se placer sur la seconde case. Et le pion de l'adversaire par-dessus lequel on a sauté est pris; on l'enlève et on le met à côté du damier. Si à la suite du pion qui vient d'être pris s'en trouve un autre également en prise, c'est-à-dire



Partie de dames engagée.

non gardé par derrière, le joueur, sans attendre le coup suivant, prend ce second pion comme il a pris le premier, et de même un troisième, un quatrième, si l'occasion s'en présente. Pour prendre, on peut aller à volonté en avant ou en arrière.

Le jeu consiste, pour chaque joueur, à garder ses pions autant que possible, et à prendre ceux de l'adversaire. Le gagnant est celui qui prend tous les pions de son adversaire, ou qui arrive à si bien entourer ceux qui restent, qu'ils soient dans l'impossibilité de se mouvoir.

Quand, par suite de la marche en avant, un pion arrive à se caser sur la ligne de base de l'adversaire, il devient une *dame;* on le double en le recouvrant d'un pion de même couleur pris parmi ceux qui sont hors du jeu. La dame est redoutable: au lieu de ne pouvoir faire qu'un pas à la fois, elle peut franchir toutes les diagonales sur lesquelles elle se trouve, pourvu que ces diagonales soient vides ou qu'elles contiennent des pions de l'adversaire en prise. Elle peut en outre avancer ou reculer à son gré, même quand elle ne prend pas. Les dames peuvent être prises par l'adversaire comme les pions.

Ces règles principales comprises, voici comment se conduit le jeu. Les pions étant en place, celui que le sort a désigné pour jouer le premier avance un de ses pions; l'adversaire avance un des siens, et ainsi de suite alternativement. L'habileté consiste à faire avancer autant que possible ses pions en masse, de façon à ne pas laisser entre eux de vides qui les exposeraient à être pris. Le bon joueur profite de toutes les fautes de son adversaire; il sait à l'occasion préparer de loin un grand coup, exposer ou faire prendre 1 ou 2 pions pour en prendre ensuite d'un seul coup plusieurs à son adversaire, et aller à dame. Ces calculs du jeu ne peuvent s'acquérir que par une longue pratique et beaucoup de réflexion.

Outre les règles précédentes, qui sont fondamentales, il faut obéir à celles qui suivent.

1. Pour faire une dame il ne suffit pas de conduire un pion sur la base de son adversaire, il faut encore que ce pion s'arrête sur cette base. Un pion qui arrive sur la base en prenant, mais qui a encore à côté de lui un pion en prise est obligé de continuer sa route sans s'arrêter : il ne fait pas dame.

2. Le joueur dont le tour de jouer est venu est forcé de jouer le pion qu'il touche le premier; mais il peut, s'il l'a poussé d'abord d'un côté, revenir sur sa décision et le pousser de l'autre, pourvu qu'il n'ait pas cessé d'avoir le doigt dessus.

3. Si un joueur fait un coup contre les règles, par exemple s'il va en arrière, ou si, se trompant de couleur, il avance un pion de son adversaire, ou si, après avoir pris, il enlève son propre pion au lieu de celui de son adversaire, ou s'il oublie d'enlever du jeu le pion qu'il vient de prendre, ou enfin s'il commet toute autre faute, l'adversaire peut, selon son intérêt, soit faire rectifier la faute, soit la laisser subsister comme si le coup avait été bon.

4. Celui qui a un ou plusieurs pions

de l'adversaire à prendre est forcé de prendre. S'il ne le fait pas, l'adversaire peut l'y forcer, ou, à son gré, enlever du jeu le pion qui aurait dû prendre : c'est ce qui s'appelle souffler le pion. Le joueur qui vient de souffler un pion joue cependant son coup, selon l'adage : *Souffler n'est pas jouer.*

5. Celui qui peut prendre de plusieurs côtés est obligé de prendre du côté où il y a le plus de dames ou de pions à prendre. S'il ne le fait pas, il peut y être contraint, ou bien être soufflé, au gré de l'adversaire.

6. Celui qui refuse de continuer la partie, parce qu'il ne se sent plus en force, est considéré comme l'ayant perdue.

7. La partie est nulle et ne doit pas être continuée quand un des joueurs reste avec une dame et un pion, l'autre seulement avec une dame.

danse. — Considérée en elle-même, la *danse* est un exercice parfaitement hygiénique. Tenant à la fois de la marche, de la course, du saut, elle accélère la respiration, la circulation, et exerce surtout les muscles des jambes.

Mais les circonstances dans lesquelles elle est actuellement pratiquée la font condamner d'une façon absolue par l'hygiéniste. Le danseur, et plus encore la danseuse, se livrent en effet à leur exercice favori pendant les heures qui devraient être consacrées au sommeil, en un lieu absolument clos dont l'atmosphère est prodigieusement échauffée et viciée par la présence d'un fort grand nombre de personnes et la combustion de mille foyers lumineux. Le costume, disposé de façon à s'opposer aux mouvements respiratoires, n'est pas moins à condamner.

Enfin, il n'est pas besoin d'insister sur les dangers que présente le bal au point de vue des maladies des voies respiratoires, conséquences naturelles du passage brusque d'une atmosphère surchauffée à l'atmosphère glacée du dehors.

La danse, au contraire, ne présenterait que de bons côtés, surtout pour les jeunes gens et les jeunes filles, si elle était pratiquée en plein air, et dans un costume plus judicieusement choisi.

On ne peut pas plus enseigner l'art de la danse en quelques mots qu'on ne saurait enseigner l'escrime ou l'équitation. Nous ne dirons donc pas ici en quoi consistent les *positions*, les *exercices* et les *pas* de la danse. Quelques leçons données par un maître sont indispensables à cet égard. Nous nous contenterons d'indiquer en quoi consistent les danses les plus importantes aujourd'hui en usage. Voy. BOULANGÈRE, COTILLON, MAZURKA, POLKA, QUADRILLE, VALSE, SCHOTTISCH.

daube. — Voy. SAUCES, POULETS, CANARD.

Dax (*Landes*). — Ville de 10 000 habitants, possédant des eaux thermales (température de 47 à 60°), sulfatées calciques et magnésiennes, chlorurées. On les emploie en boisson, en bains et douches contre le rhumatisme chronique, les névralgies et les suites de traumatismes graves.

Plusieurs établissements de bains, plusieurs hôtels, maisons meublées ; prix modérés. Les malades peuvent prendre des bains en toute saison, même en hiver ; au fort de l'été le climat est très chaud. Séjour monotone, peu de promenades et d'excursions.

Dax est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

Deauville (*Calvados*). — Petite ville voisine de Trouville, dont elle est séparée par la Touques. La plage de Deauville jouit d'une vogue analogue à celle de Trouville, quoiqu'elle soit moins belle. Elle est, comme la première, le rendez-vous de toutes les élégances parisiennes. On y vient beaucoup plus pour y chercher le plaisir et la distraction que le repos et la tranquillité.

Ce n'est pas une plage destinée aux petites bourses.

On arrive à Deauville par le chemin de fer (station de Trouville-Deauville). Voy. BAINS DE MER.

débit de boissons. — Toute personne qui veut ouvrir un débit de boissons doit en faire, 15 jours à l'avance, la déclaration au maire de la commune (pour Paris, à la préfecture de police). Le changement de propriétaire, le changement de local sont l'objet de déclarations analogues, sous peine d'une amende de 16 à 100 francs.

Ne peuvent tenir de débits de boissons : les mineurs, les interdits, les individus ayant encouru une condamnation pour *crime*, ou pour certains *délits* (dans ce cas l'interdiction n'est que de cinq ans). Voy. aussi IVRESSE.

débits de tabacs. — Les débits de tabacs sont concédés par le gouvernement, le plus souvent aux veuves des fonctionnaires restées sans ressources. Le préfet nomme, sur la proposition des directeurs, aux débits de tabacs dont le produit ne dépasse pas 1 000 francs ; le ministère des finances, sur la proposition de l'administration, nomme aux débits de tabacs dont le produit est supérieur à 1 000 francs.

Toute demande de bureau de tabac doit être adressée au ministère des finances (ou au préfet pour les petits débits), et être accompagnée d'un assez grand nombre de pièces authentiques. La demande est examinée, les pièces à l'appui sont passées en revue et la demande est finalement rejetée ou prise en considération.

Mais toute demande agréée et classée ne donne pas nécessairement droit à un bureau. Le nombre des demandes classées dépassant de beaucoup le nombre des bureaux disponibles, beaucoup de ces demandes restent indéfiniment sans réponse favorable ; il n'y a guère que les protections qui soient capables de transformer en une nomination effective l'avis favorable donné par la commission.

DÉCORATIONS FRANÇAISES

Pour les décorations françaises, qui sont ici incomplètes, voyez les mots LÉGION D'HONNEUR, DISTINCTIONS HONORIFIQUES UNIVERSITAIRES, MÉRITE AGRICOLE, MÉDAILLE MILITAIRE, MÉDAILLES COMMÉMORATIVES, MÉDAILLES DE SAUVETAGE.

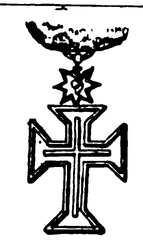

Croix (ou plaque) de grand officier de la Légion d'honneur.
Croix de chevalier de la Légion d'honneur.
Médaille militaire.
Palmes académiques
Médaille de sauvetage.
Mérite agricole.
Médaille de Sainte-Hélène.
Tonkin.

décembre. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

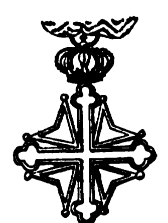
décès.— Voy. MORT, ACTE DE DÉCÈS.



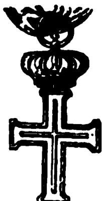
Espagne.— Ordre d'Isabelle-la-Catholique (1816). — Ruban blanc bordé jaune d'or; décoration en or et émaux de diverses couleurs.



Portugal. — Ordre du Christ (1317) : cet ordre est également décerné par le pape. — Ruban rouge; décoration en or et émaux rouge et blanc.



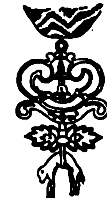
Italie.—Ordre des Saints-Maurice-et-Lazare (1484). — Ruban vert; décoration en or avec émaux blanc et vert pâle.



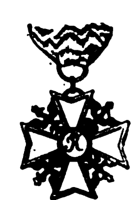
Décoration décernée par le pape.— Ordre du Christ (1317); cet ordre est également décerné par le roi de Portugal, mais avec une décoration un peu différente. — Ruban rouge, décoration en or avec émail rouge.



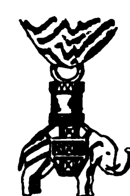
Russie. — Ordre de Saint-André (1698). — Ruban bleu pâle; décoration or, avec émaux bleu et blanc.



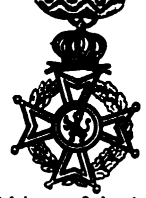
Autriche. — Ordre de la Toison d'or (1430); cet ordre est également décerné par le roi d'Espagne, mais avec une décoration un peu différente. — Ruban moire rouge; décoration en or, avec émaux bleu et rouge, pierreries bleues.



Prusse.— Ordre de l'Aigle noir (1701). — Ruban rouge; décoration or, avec émail bleu et aigles noirs.



Danemark. — Ordre de l'Éléphant (1478).— Ruban violet; décoration en or et argent, avec émaux rose et bleu; pierreries blanches.



Belgique.— Ordre de Léopold (1832), croix de commandeur. — Ruban moire rouge; décoration or et argent, avec émaux blanc et rouge.



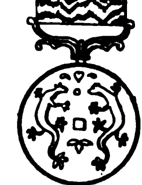
Grande-Bretagne. — Ordre de la Jarretière (1344). — Ruban bleu pâle, décoration en or, avec émaux bleu pâle et blanc.



Turquie. — Ordre du Medjidié.—Décoration or et argent, avec émail rouge.



Turquie.—Ordre Nicham-Iftikar.—Ruban cramoisi bordé vert; décoration or et argent, pierreries perles et diamants.



Chine.—Ordre du Dragon.—Ruban moire jaune; décoration argent.

déclamation. — Voy. CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE ET DE DÉCLAMATION.

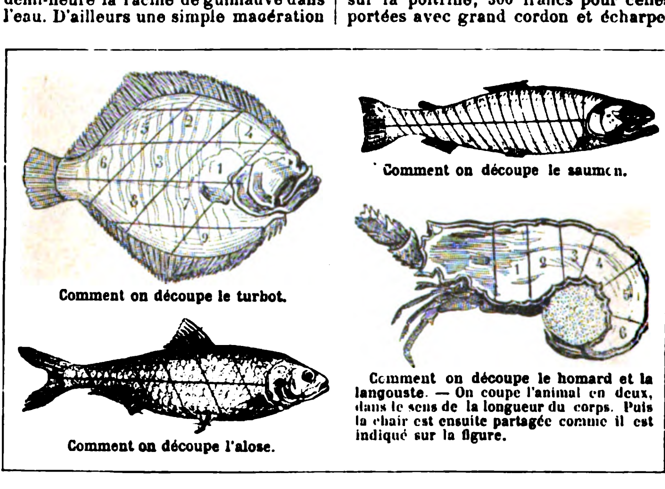
déclaration de succession. — Voy. SUCCESSIONS.

décoction. — Les *décoctions* se préparent en faisant bouillir assez longuement de l'eau dans laquelle trempent les plantes ou parties de plantes dont on veut faire dissoudre les principes actifs. C'est ainsi qu'on emploie fréquemment, en médecine, des décoctions de guimauve, de graine de lin, d'orge, etc. Par exemple, on prépare la décoction de *guimauve* en faisant bouillir pendant une demi-heure la racine de guimauve dans l'eau. D'ailleurs une simple macération de la racine dans l'eau froide, prolongée pendant douze heures, donne ici les mêmes résultats que la décoction à chaud; mais il n'en est pas toujours ainsi.

déconfiture. — En droit, situation d'un individu non-commerçant qui ne peut payer ses dettes. Quand un individu est en déconfiture, ses créanciers peuvent demander le payement de toutes leurs créances, même de celles qui ne sont normalement exigibles qu'à une date plus éloignée; les vendeurs peuvent refuser de livrer les objets vendus, qui ne sauraient leur être payés. Si l'individu en déconfiture est débiteur d'une rente perpétuelle à l'égard d'un tiers, ce tiers peut le poursuivre en payement du capital correspondant.

décorations (législation). — Le port illégal d'une décoration est passible d'une amende de 6 mois à 2 ans. Voy. LÉGION D'HONNEUR, DISTINCTIONS HONORIFIQUES UNIVERSITAIRES, MÉRITE AGRICOLE, MÉDAILLE MILITAIRE, MÉDAILLES COMMÉMORATIVES, MÉDAILLES DE SAUVETAGE.

décorations étrangères. — On ne peut porter une décoration étrangère qu'après y avoir été autorisé par le gouvernement français. Cette autorisation donne lieu à la perception de droits de chancellerie fixés à : 100 francs pour les décorations qui se portent à la boutonnière; 150 francs pour celles qui se portent en sautoir; 200 francs pour celles portées avec plaque sur la poitrine; 300 francs pour celles portées avec grand cordon et écharpe.



Comment on découpe le turbot.

Comment on découpe l'alose.

Comment on découpe le saumon.

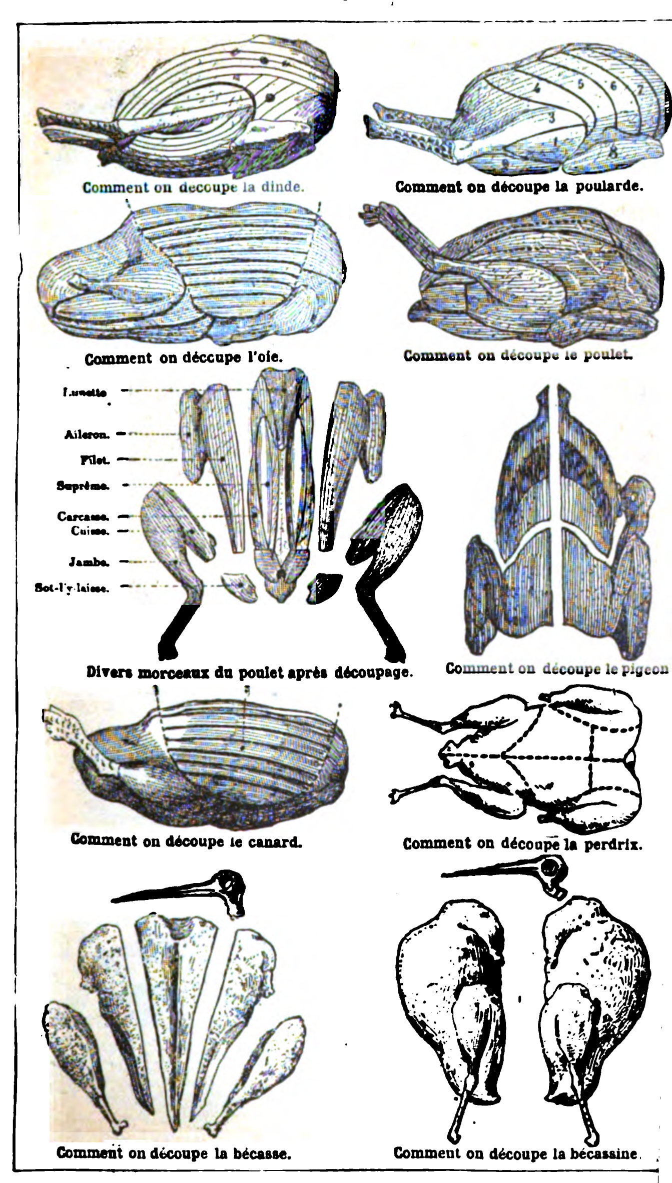
Comment on découpe le homard et la langouste. — On coupe l'animal en deux, dans le sens de la longueur du corps. Puis la chair est ensuite partagée comme il est indiqué sur la figure.

Nous donnons ici un tableau représentant les décorations françaises et quelques décorations étrangères.

découpage. — Le découpage des viandes est un petit art assez difficile; nous indiquons ici, par une série de figures, les principes du découpage des viandes de boucherie et de quelques volailles, gibiers et poissons. V. p. 237-238.

défaillance. — La défaillance est un état momentané de faiblesse faisant craindre une syncope : le cœur est presque arrêté, les pulsations sont très faibles ou même manquent tout à fait. La faim, la fatigue, une grande émotion, la faiblesse, peuvent occasionner la défaillance.

Il faut soutenir le malade, l'asseoir ou le coucher, lui donner de l'air, lui jeter de l'eau froide à la figure, lui faire respi-



Comment on découpe la dinde.

Comment on découpe la poularde.

Comment on découpe l'oie.

Comment on découpe le poulet.

Divers morceaux du poulet après découpage.

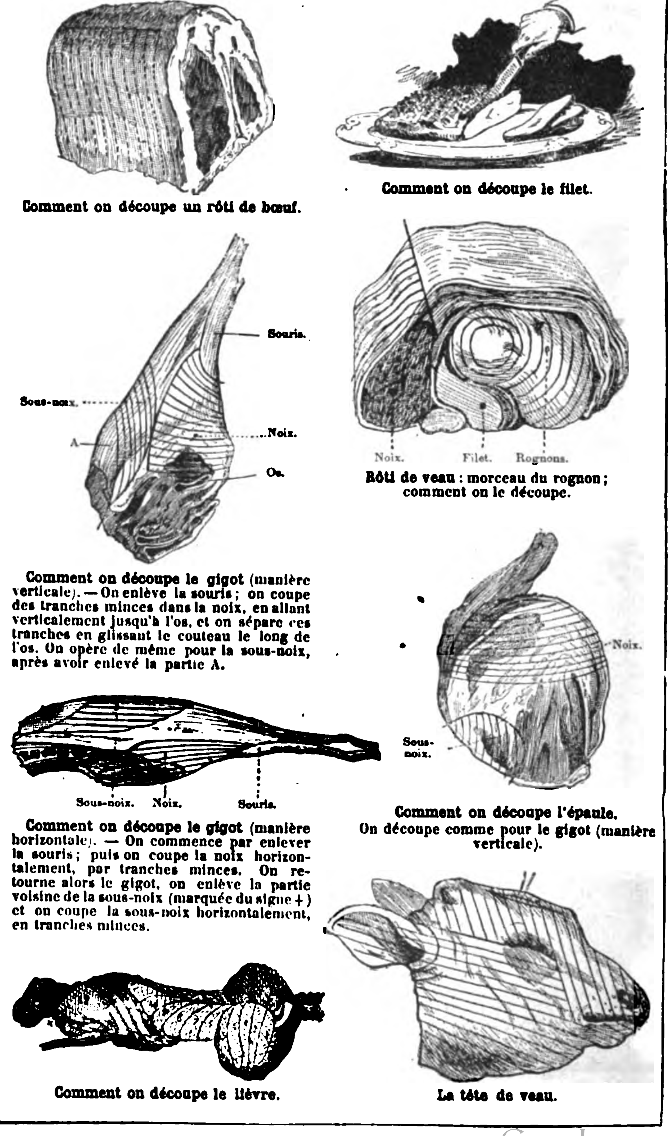
Comment on découpe le pigeon

Comment on découpe le canard.

Comment on découpe la perdrix.

Comment on découpe la bécasse.

Comment on découpe la bécassine.



Comment on découpe un rôti de bœuf.

Comment on découpe le filet.

Rôti de veau : morceau du rognon ; comment on le découpe.

Comment on découpe le gigot (manière verticale). — On enlève la souris ; on coupe des tranches minces dans la noix, en allant verticalement jusqu'à l'os, et on sépare ces tranches en glissant le couteau le long de l'os. On opère de même pour la sous-noix, après avoir enlevé la partie A.

Comment on découpe l'épaule. On découpe comme pour le gigot (manière verticale).

Comment on découpe le gigot (manière horizontale). — On commence par enlever la souris ; puis on coupe la noix horizontalement, par tranches minces. On retourne alors le gigot, on enlève la partie voisine de la sous-noix (marquée du signe +) et on coupe la sous-noix horizontalement, en tranches minces.

Comment on découpe le lièvre.

La tête de veau.

rer du vinaigre ou des sels, lui faire avaler un peu d'eau de mélisse très sucrée, ou un peu d'eau-de-vie étendue d'eau. Voy. aussi SYNCOPE.

déférent. — Voy. BIJOUX.

dégorgeoir. — Voy. PÊCHE A LA LIGNE.

dégradation civique. — La *dégradation civique*, peine perpétuelle, peut être la conséquence d'une autre peine (voy. PÉNALITÉ); mais elle peut être elle-même une peine spéciale, infligée dans certains cas, par exemple à des fonctionnaires prévaricateurs.

Les conséquences de la dégradation civique sont les suivantes : 1° Destitution et exclusion de toutes fonctions, emplois ou offices publics; 2° privation du droit de vote, d'élection, d'éligibilité et, en général, de tous les droits civiques et politiques, et du droit de porter aucune décoration; 3° incapacité d'être juré-expert, d'être employé comme témoin dans des actes, et de déposer en justice autrement que pour y donner de simples renseignements; 4° incapacité de faire partie d'aucun conseil de famille et d'être tuteur, curateur, subrogé tuteur au conseil judiciaire, si ce n'est de ses propres enfants et sur l'avis conforme de la famille; 5° privation du droit de port d'armes, du droit de servir dans les armées françaises, de tenir école ou d'enseigner, et d'être employé dans aucun établissement d'instruction à titre de professeur, maître ou surveillant.

dégradation de monuments. — La dégradation des monuments publics est un *délit* passible d'un emprisonnement d'un mois à deux ans, et d'une amende de 100 à 500 francs.

dégradation militaire. — Peine appliquée par les conseils de guerre aux militaires condamnés pour crimes aux travaux forcés, à la déportation, à la détention, à la réclusion, au bannissement.

La dégradation militaire, une fois prononcée, reçoit son exécution infamante devant les troupes en armes.

Ses conséquences sont la dégradation civique et, en outre, la privation du grade et du droit d'en porter les insignes et l'uniforme, la déchéance de tout droit à pension et à récompense pour les services antérieurs.

dégraissage. — Une foule de procédés peuvent être employés pour enlever les taches de toutes sortes qui ont été faites sur les tissus, ou pour raviver les nuances altérées. Chaque procédé a ses avantages et ses inconvénients dans chaque cas déterminé; aussi l'art du dégraisseur exige-t-il une longue pratique.

Dégraissage complet. Les étoffes très sales de lin, de chanvre, de coton, de laine, de soie doivent être soumises à un dégraissage complet.

Quand le tissu peut aller à la *lessive*, comme cela a lieu pour les tissus blancs de lin, de chanvre et de coton, le lessivage suffit, à moins qu'il n'y ait quelque tache de nature spéciale, comme celles dont nous parlons plus bas. Ces taches devront alors être enlevées à part.

Le linge de couleur de même que les tissus de laine ne peuvent aller à la lessive. Un simple savonnage à l'eau plus ou moins chaude suffit en général pour les nettoyer complètement (voy. BLANCHISSAGE et nettoyage de la LAINE). Si ce savonnage ne suffit pas, ou si le savon est susceptible d'altérer la couleur, il faut employer quelque autre moyen, dont le choix est parfois délicat. Dans tous les cas, on fera bien de faire un essai préliminaire sur un petit morceau du tissu.

Voici quelques-uns de ces moyens.

1. Après le savonnage ordinaire, opéré comme il est indiqué au mot *blanchissage*, ou à *nettoyage de la laine*, bien rincer, puis frotter partout le tissu, seulement humide, avec du *savon à détacher*. Frictionner doucement avec une brosse, et rincer à l'eau. Ce savon à détacher se trouve partout; il est constitué par du bon savon blanc dans lequel on a incorporé de la *benzine*, de l'essence de *térébenthine* et de la *bile de bœuf*.

2. Délayer un *fiel de bœuf* dans deux litres d'eau chaude (non bouillante), et y laver l'étoffe: puis rincer à grande eau. Ne pas employer ce procédé quand la nuance de l'étoffe est claire ou mauvais teint.

3. Faire bouillir, dans une quantité d'eau plus ou moins grande, selon la quantité de l'étoffe, un peu de *racine de saponaire* ou de *racine de luzerne*, ou d'*écorce de bois de Panama*. Après une heure d'ébullition, passer à travers un linge et frotter l'étoffe dans la décoction encore chaude; puis laver à grande eau. Ces substances se trouvent chez les droguistes, à bon marché, mais on peut préparer soi-même, à la campagne, une provision de *saponaire* ou de *luzerne;* il suffit de prendre les racines de ces plantes, de les faire sécher vivement au soleil, pendant plusieurs jours, de les brosser pour enlever la terre, de les couper en petits morceaux et de les conserver dans un endroit sec. Pour la décoction, on prend une forte pincée par litre de liquide, plus ou moins selon la force de la lessive que l'on veut obtenir.

4. On a une excellente lessive à détacher en faisant dissoudre 50 grammes de *savon blanc* par litre d'eau chaude, laissant refroidir puis ajoutant, pour chaque litre de dissolution, 250 grammes d'*essence de térébenthine* et 500 grammes d'*ammoniaque*. Le tissu est plongé pendant 12 heures dans cette lessive, puis frotté vivement et rincé à grande eau.

5. Pour le dégraissage complet des tissus de soie, voyez SOIE.

Nettoyage des taches de graisse. S'il s'agit d'enlever seulement quelques taches de graisse, un nettoyage complet est inutile; il suffit de frictionner la tache avec une substance capable de dissoudre le corps gras (huile, beurre, graisse) sans altérer la couleur du tissu. Le choix de la substance à employer est parfois délicat lorsqu'il s'agit d'étoffes de *soie* (voy. ce mot); on a plus de ressources pour les étoffes de laine, surtout quand elles sont de couleur foncée.

La *benzine* est ordinairement employée. On brosse soigneusement l'étoffe pour enlever la poussière, et on frotte doucement, à plusieurs reprises, avec une flanelle imbibée de benzine. On opère de même avec les autres liquides qui peuvent remplacer la benzine.

La benzine a l'inconvénient de répandre une odeur désagréable qui persiste parfois pendant deux ou trois jours. La plupart des *eaux à détacher* du commerce sont constituées principalement par de la benzine dont on a cherché, plus ou moins habilement, à masquer l'odeur. La benzine rectifiée du commerce, beaucoup moins coûteuse, donne d'aussi bons résultats et sent à peine plus mauvais.

L'*essence de térébenthine*, parfaitement bien rectifiée, s'emploie comme la benzine et dans les mêmes circonstances. On frotte ensuite avec une flanelle imprégnée d'alcool pour enlever l'excès d'essence et atténuer ainsi la mauvaise odeur, plus persistante avec l'essence de térébenthine qu'avec la benzine.

Un mélange, à parties égales, d'*essence de térébenthine* et d'*essence de citron*, parfaitement rectifiées, enlève également fort bien les taches laissées par les corps gras.

Il en est de même d'un mélange de *sulfure de carbone* et d'*alcool*, qui répand une odeur très fétide, mais peu persistante. Ce dernier mélange, très volatil, doit être employé loin du feu et de la lumière d'une bougie, qui risqueraient d'en déterminer l'inflammation, même à distance.

Enfin, on trouve dans le commerce un grand nombre de *savons à détacher*; on les emploie en mouillant un peu la tache (après l'avoir bien brossée), puis en frottant avec le savon et en frictionnant avec une brosse douce, enfin en lavant à plusieurs reprises avec une éponge légèrement mouillée. Ces savons ne doivent pas être employés avant un essai préliminaire sur une étoffe analogue à celle que l'on veut détacher, car ils altèrent souvent les couleurs.

Voici, en outre, une recette d'*eau à détacher* qui s'emploie de la même manière que la benzine, mais plus abondamment. Dans 1 litre d'*eau chaude*, on fait dissoudre 150 grammes de *savon blanc*, 35 grammes de *cristaux de soude*, 35 grammes de *fiel de bœuf*. On laisse refroidir, on filtre et on conserve en bouteille fermée. Cette composition est employée pour les habits d'homme très tachés; on la passe avec une brosse, puis on enlève avec de l'eau.

Les collets d'habits, quand ils sont très sales, se dégraissent par friction avec de l'*ammoniaque* étendue de cinq fois son volume d'eau. On enlève avec un couteau la mousse qui se forme, et on frictionne de nouveau, à trois ou quatre reprises. Puis on lave à l'eau, avec une éponge.

Nettoyage de taches diverses. Les taches dues à l'action des corps gras sont les plus fréquentes, et aussi les plus faciles à enlever. Beaucoup d'autres substances occasionnent des taches d'autant plus graves qu'elles décomposent la couleur, ou même altèrent les fibres du tissu.

Taches d'acides. Les acides forts détruisent le tissu quand ils sont concentrés; c'est ce qui arrive, par exemple, avec l'acide sulfurique et l'acide azotique. Mais si l'acide est étendu d'eau, ou s'il s'agit d'un acide faible, comme le vinaigre, le jus des fruits acides, etc., il se produit seulement une tache rouge qu'on fait disparaître, dans un grand nombre de cas, en versant quelques gouttes d'*ammoniaque* étendue d'eau. Sur le linge, un peu d'*eau de Javel* produit le même effet, quand un simple savonnage n'a pas suffi.

Taches d'alcalis. Les taches, plus rares, résultant de l'action des alcalis caustiques (*potasse, soude, chaux*) seront lavées avec un peu de *vinaigre* (étendu, si la nuance de l'étoffe est délicate); puis on enlèvera l'excès de vinaigre avec de l'eau. La dissolution étendue d'*acide citrique* convient encore mieux.

Taches de boue. On lave doucement à l'eau, puis on frotte avec du jaune d'œuf, et on lave de nouveau. Si la tache a altéré la couleur, on essaie de la raviver en ajoutant à l'eau de rinçage un peu de vinaigre.

Taches de bougie. On gratte doucement et on brosse, pour enlever la plus grande partie de la bougie. Puis on pose

sur la tache un morceau de papier de soie, et on chauffe en promenant sur le papier une cuiller d'argent renfermant quelques charbons incandescents. On réussit tout aussi bien par friction avec une flanelle imprégnée d'*alcool* ou d'*eau de Cologne*.

Taches de café, de chocolat. On frotte, avec d'autant plus de précautions que la teinte de l'étoffe est plus délicate, avec du *jaune d'œuf* délayé dans l'eau tiède; si la tache persiste on frictionne à l'*alcool*.

Taches de cambouis. On enlève d'abord, à l'aide d'un couteau, tout ce que l'on peut enlever. Puis on frictionne à l'*essence de térébenthine*, et ensuite à l'*eau*, à plusieurs reprises. Si la tache résiste, on la frotte longuement avec un peu de *saindoux*, et on reprend le traitement à l'essence. Avec la soie, il vaut mieux remplacer l'essence par la benzine.

Taches d'encre. Il est essentiel de traiter les taches d'encre quand elles sont récentes. On lave avec de l'*eau vinaigrée* fortement, puis on frotte avec du savon, on rince, et enfin on dépose sur la tache un peu d'eau acidulée d'un vingtième d'acide chlorhydrique ; on rince de nouveau. Les taches anciennes sont traitées de même, mais il est difficile de les faire disparaître complètement sans altérer la couleur, quand on a une étoffe teinte.

Les tissus blancs sont traités par une dissolution concentrée d'*acide oxalique*, qu'on verse sur la tache, sans frotter. Puis on rince. Si l'étoffe est de lin, de chanvre ou de coton, on traite par l'*eau de Javel*, puis par de l'eau acidulée par un peu d'*acide chlorhydrique*. Sur la soie teinte, les taches d'encre sont à peu près impossibles à enlever.

Les taches produites par l'*encre d'imprimerie* sont traitées comme les taches de *cambouis*.

Taches de graisse de voiture, de goudron. On les traite comme les taches de *cambouis*.

Taches de fruits. On les traite comme les *taches d'acides*, ou, s'il s'agit de fruits rouges, comme les *taches de vin*.

Taches de liqueurs. Le plus souvent les taches sont dues uniquement au sucre contenu dans la liqueur ; l'eau suffit à les faire disparaître. S'il reste quelque chose, on frotte à l'alcool.

Taches de rouille. Les taches de rouille sur le linge disparaissent généralement sous l'action de l'*acide oxalique*, employé comme pour les taches d'encre. Quand l'acide oxalique échoue, on mouille la tache avec une dissolution de *sulfure de potassium*, puis, presque immédiatement après, on ajoute *une goutte d'acide chlorhydrique* pur, étendu de son volume d'eau, et, aussitôt, on lave à l'eau de savon, puis à l'eau ordinaire. Si la tache paraît encore, on recommence.

Pour les tissus colorés, on recouvre la tache de *crème de tartre* finement pulvérisée, on ajoute quelques gouttes d'eau pour humecter la poudre, on abandonne 15 minutes, puis on enlève la poudre et on lave à l'eau.

Taches de sang. On lave doucement la tache à l'eau froide.

Taches de sucre. On lave à l'eau.

Taches de sueur. On lave avec l'*ammoniaque* étendue de 10 fois son volume d'eau. Si la tache résiste, on lave dans une dissolution faible d'*acide oxalique*. Dans tous les cas, on termine par un rinçage à l'eau.

Taches d'urine. Même traitement que pour les taches de sueur.

Taches de peinture. On les traite comme les taches de *cambouis*.

Taches de vernis. On les traite comme les taches de *cambouis*.

Taches de vin. Sur les étoffes non teintes on opère par *soufrage**, puis on lave à l'*eau de Javel* étendue. Si le tissu est de lin, de chanvre ou de coton, on peut employer l'eau de Javel sans soufrage ; sur chaque tache on met un peu d'eau de Javel concentrée, puis on lave *tout de suite* à l'eau.

Ces taches s'enlèvent, comme d'ailleurs la plupart des autres, d'autant plus facilement qu'elles sont plus récentes.

Les étoffes teintes ne peuvent être traitées ni par soufrage, ni par l'eau de Javel. Il faut laver à l'*eau de savon* tiède, ou à l'*ammoniaque* étendue d'eau ; mais les taches résistent souvent à ce traitement.

délégués cantonaux. — Ces délégués, dont les fonctions sont gratuites, ont pour mission d'inspecter, en se conformant aux règlements, les écoles primaires de chaque canton. Ils sont nommés par le *conseil départemental de l'instruction primaire*.

délit. — D'après le *code pénal* on nomme *délit* toute infraction à la loi pénale qui est passible de peines correctionnelles et qui est jugée par les tribunaux civils statuant correctionnellement. Le délit est passible de peines plus ou moins graves selon sa nature, selon aussi qu'il a été commis avec l'intention de nuire, ou qu'il résulte seulement d'une imprudence. La pénalité est également modifiée par les circonstances du délit, circonstances qui peuvent *atténuer* dans une limite plus ou moins large la culpabilité de

l'auteur du délit. Certains délits sont même excusables, et par suite, punissables d'une peine légère, ou même non punissables.

Il y a *flagrant délit* si le coupable est surpris au moment même où il commet ou vient de commettre le délit (le mot *flagrant délit* s'applique aussi aux *crimes*, au moment où ils viennent d'être commis). Pour éviter la détention préventive, la loi ordonne que tout inculpé surpris en flagrant délit, pour un fait puni de peines correctionnelles, soit immédiatement conduit devant le procureur de la République, de manière qu'il puisse être jugé le jour même ou le lendemain. Toutefois l'inculpé peut demander un délai de trois jours pour assurer sa défense.

Les peines applicables en matière correctionnelle sont les suivantes : l'emprisonnement de 6 jours à 5 ans, et même à dix ans, en cas de récidive; l'interdiction, pendant un certain temps, de tout ou partie des droits politiques et des droits civils; l'amende; la confiscation des choses résultant du délit et de celles qui ont servi à le commettre; le renvoi sous la surveillance de la haute police, qui donne au gouvernement le droit de déterminer certains lieux dans lesquels il sera interdit au condamné de paraître après qu'il aura subi sa peine.

Outre l'*action publique*, qui a pour but de *punir* celui qui a commis l'infraction à la loi pénale, l'auteur d'un délit peut avoir à répondre à une *action civile*, pour réparation du dommage causé à autrui. Souvent aussi l'auteur d'un acte illicite, commis par imprudence, par négligence, sans intention de nuire, n'a rien à redouter de l'action publique, mais peut être poursuivi civilement. (Voy. ACTION PUBLIQUE, ACTION CIVILE, PÉNALITÉ, CRIME, CONTRAVENTION.)

La distinction entre le délit et le crime n'est pas toujours facile. Un certain nombre de délits seront indiqués à leur ordre alphabétique, avec les pénalités correspondantes.

déménagement. — Les meubles qui garnissent un appartement constituent la garantie du bailleur (voy. LOUAGE) pour le payement du loyer. Il en résulte que le locataire ne peut pas déménager avant d'avoir payé son loyer.

Le locataire qui quitte une maison avant l'expiration de son bail, ne peut en enlever les meubles qu'autant qu'il a payé d'avance la totalité des sommes qu'il peut devoir au propriétaire jusqu'à l'expiration du bail.

Par suite, le propriétaire a le droit de s'opposer à tout déménagement qu'on voudrait opérer en dehors de ces conditions. Et il doit, pour s'y opposer, requérir l'assistance du commissaire de police, en attendant la décision du juge de paix.

En cas de déménagement furtif le propriétaire doit également, dans le plus bref délai, porter sa plainte au commissaire de police.

Dans le cas où le locataire a déménagé sans avoir payé la contribution foncière relative à son appartement, le propriétaire peut être déclaré responsable.

Au point de vue de l'assurance contre l'incendie, ajoutons que toute personne qui déménage doit informer immédiatement la compagnie d'assurance, les garanties de l'assurance ne s'appliquant qu'autant que les effets mobiliers occupent le local indiqué dans la *police*.

denier (monnaie). — Voy. MONNAIES.

denier à Dieu. — Voy. ARRHES.

dénis de justice. — Voy. ABUS D'AUTORITÉ.

densités. — La *densité* d'un corps solide ou liquide est le nombre qui exprime combien de fois ce corps est plus lourd que l'eau. Quand on dit, par exemple, que la densité du *plomb* est 11,35, cela signifie que le plomb est 11,35 fois plus lourd que l'eau ; et, comme 1 décimètre cube d'eau pèse 1 kilogramme, 1 décimètre cube de plomb pèsera 11kil,350. La densité d'un corps indique donc, en somme, le poids de 1 décimètre cube de ce corps, en kilogrammes.

Comme on a souvent besoin de connaître ce poids, nous indiquons ici la densité d'un certain nombre de corps usuels.

SOLIDES (*terres*, *métaux*, *alliages*).

Terre végétale	1,25
Terre forte	1,40
Terre glaise	1,70
Marne	1,60
Sable fin et sec	1,40
Sable humide	1,90
Pierre à bâtir	1,25 à 2,60
Marbre	1,70
Aluminium	2,60
Argent	10,51
Cuivre	8,90
Etain	7,29
Fer	7,78
Mercure	13,59
Or	19,30
Platine	21,50
Plomb	11,35
Zinc	7,19
Acier trempé	7,82
Bronze	8,44 à 9,24
Laiton	7,30 à 8,65

Fonte	6,80 à 7,84
Verre à bouteilles	2,65
Porcelaine	2,24

LIQUIDES.

Acide sulfurique concentré	1,84
Benzine	0,890
Essence de térébenthine	0,864
Alcool	0,800
Huile d'olive	0,915
Lait	1,030
Vin	0,990

La liste suivante donne la densité d'un certain nombre de bois usuels supposés bien séchés à l'air; ces nombres sont d'ailleurs très variables dans chaque espèce, selon l'âge du bois, les conditions de son accroissement et le morceau choisi; ainsi le *cœur* est toujours beaucoup plus lourd que l'*aubier*.

Acacia	0,783
Acajou	0,560 à 0,850
Aune commun	0,444 à 0,510
Bouleau blanc	0,517 à 0,771
Buis de France	0,910
Buis de Hollande	1,310
Charme	0,759 à 0,902
Châtaignier	0,551 à 0,742
Chêne	0,632 à 1,049
Ebène	1,120 à 1,210
Erable	0,563 à 0,842
Frêne	0,626 à 0,930
Hêtre	0,686 à 0,907
Liège (écorce)	0,240
Mélèze	0,605
Noyer	0,600 à 0,685
Orme	0,546 à 0,631
Peuplier	0,349 à 0,702
Pin	0,550 à 0,740
Platane	0,755
Poirier	0,707 à 0,839
Pommier	0,803 à 0,865
Sapin	0,408 à 0,451
Tilleul	0,528

dentelles. — Pour blanchir les dentelles, lavez-les longuement dans de l'eau de savon très chaude, en les pressant dans les mains, sans les frotter. Repassez-les ensuite en les tendant autant que possible sur un linge blanc et en les recouvrant d'un autre linge. Il vaut encore mieux, après le lavage et alors qu'elles sont encore humides, les tendre avec des épingles sur une couverture fortement roulée autour d'une planche; quand elle seront sèches, vous les enduirez d'un peu d'eau gommée et les laisserez sécher de nouveau avant de les enlever.

Il est peut-être préférable d'employer la méthode suivante. Si les dentelles sont blanches, roulez-les sur une bouteille bien cylindrique, de façon qu'elles soient parfaitement tendues; recouvrez-les d'une bande de toile fortement serrée et cousue. Mettez le tout dans de l'eau de savon très forte, tiède, et laissez séjourner pendant trois ou quatre jours, en malaxant de temps en temps et en changeant l'eau de savon tous les matins. Puis faites séjourner pendant vingt-quatre heures dans l'eau ordinaire, souvent renouvelée. La dernière eau sera légèrement gommée, avec un peu de bleu. Enfin on séchera à moitié, en serrant fortement dans un linge, puis on repassera avec un fer assez chaud.

Les dentelles noires seront simplement frottées dans de la bière, puis roulées dans une serviette, enfin fortement pressées et repassées entre deux serviettes, sur une couverture bien tendue.

dentifrices. — Pour les soins de la bouche, on emploie des poudres et des eaux dentifrices.

Les poudres servent à entretenir la blancheur et la propreté des dents; on les emploie par friction à l'aide d'une brosse mouillée, à poils un peu rudes, à moins que les gencives ne soient très sensibles. Beaucoup de poudres dentifrices du commerce renferment soit des acides, soit des matières de grande dureté, comme la poudre de corail; elles rendent alors les dents très blanches, mais en attaquant ou usant l'émail, et en facilitant par suite singulièrement la carie. Nous recommandons donc très vivement qu'on fasse soi-même la poudre que l'on veut employer.

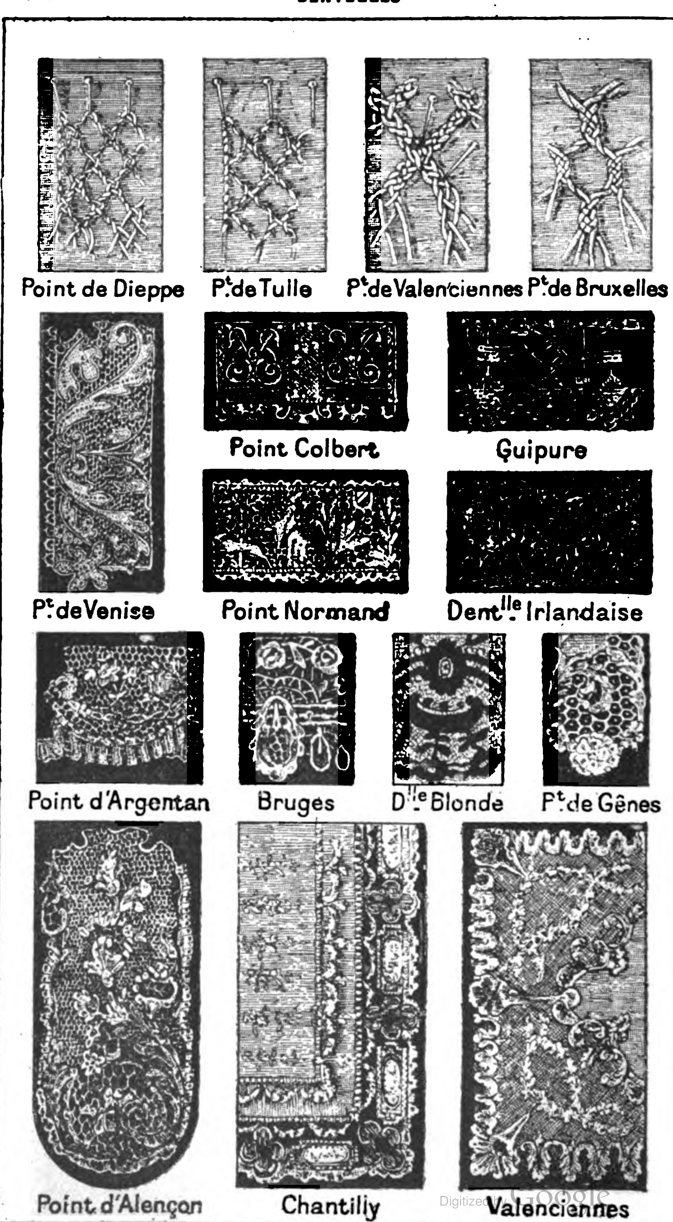
Les eaux dentifrices complètent l'action des poudres. Elles servent à nettoyer et à aromatiser la bouche, à tonifier les muqueuses, à raffermir les gencives.

Voici quelques recettes économiques, et d'une exécution facile.

Poudre au charbon. Mélangez intimement : *charbon de peuplier*, très finement pulvérisé, 40 grammes; *poudre fine de quinquina* 20 grammes. Mouillez avec 4 grammes d'*alcoolat de cochléaria;* aromatisez avec 2 grammes d'*essence de menthe;* mêlez de nouveau intimement et conservez en boîte ou en flacon, à l'abri de l'humidité.

Cette poudre, très recommandée, rend les dents blanches et enlève la mauvaise odeur due aux dents cariées. Elle a, comme toutes les poudres au charbon, l'inconvénient de laisser parfois sur les gencives des points noirs, constitués par des grains de charbon, d'un aspect désagréable.

Poudre au camphre. Mélangez du *camphre* en poudre avec trois fois son poids de *craie* très finement pulvérisée et exempte de tout grain dur de silice. Pour obtenir cette craie, on pulvérise finement de la craie ordinaire (celle qui


Point de Dieppe
Pt. de Tulle
Pt. de Valenciennes
Pt. de Bruxelles
Point Colbert
Guipure
Pt. de Venise
Point Normand
Dentlle. Irlandaise
Point d'Argentan
Bruges
Dlle. Blonde
Pt. de Gênes
Point d'Alençon
Chantilly
Valenciennes

sert à écrire sur les tableaux noirs), on la jette dans une terrine pleine d'eau, on remue vivement, on laisse reposer pendant 15 ou 20 secondes, on décante l'eau blanche obtenue dans une autre terrine et on laisse reposer jusqu'à ce que l'eau soit redevenue limpide. On décante de nouveau, on recueille le dépôt de craie qui est au fond de la terrine, on le fait sécher et on le pulvérise de nouveau. Conservez en flacon bouché, le camphre étant volatil.

Poudre à employer contre la coloration noire des dents, due à l'action des médicaments ferrugineux. Pulvérisez finement 200 grammes de *sucre de lait*, 3 grammes de *tanin pur*, 2 grammes de *laque carminée ;* mélangez intimement en broyant de nouveau. Puis versez goutte à goutte, en remuant constamment la poudre, 4 grammes d'*essence de menthe*, 4 grammes d'*essence d'anis* et 2 grammes d'*essence de fleurs d'oranger*.

Ces poudres doivent être absolument impalpables ; il est bon, après pulvérisation, de les passer dans un fin tamis de soie.

Eau dentifrice de Botot. Dans deux litres d'*alcool* de bon goût du commerce (à 90° ou 95°), faites macérer, pendant huit à dix jours, 64 grammes d'*anis vert*, 16 grammes de *cannelle*, 1 gramme de *clous de girofle*, 4 grammes d'*essence de menthe*. Décantez et filtrez.

Cette eau de Botot est très peu colorée et elle ne fait pas de nuage quand on la verse dans l'eau. Si on veut une eau colorée en rouge il faut ajouter, dès le début de la macération, de 2 à 4 grammes de *cochenille*. Si on veut que l'eau fasse nuage quand on la verse dans l'eau, il faut y ajouter, également au début de la macération, 4 grammes de *benjoin* en poudre.

Dentifrice astringent pour les personnes dont les gencives sont saignantes. Dans un litre d'*alcool* faites macérer, pendant un mois, 50 grammes de racine de *ratanhia*, 50 grammes de *myrrhe* en larmes et 50 grammes de *clous de girofle;* décantez et filtrez. Se rincer chaque matin la bouche avec de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de ce dentifrice.

Eau dentifrice pour les personnes sujettes au mal de dents. A 130 grammes d'*alcool* ajouter : *essence de menthe anglaise*, 2gr,40 ; essence de *néroli* 0gr,80 ; *essence de cannelle*, 0gr,80 ; *teinture d'ambre*, 1gr,20 ; *teinture de pyrèthre*, 0gr,80 ; alcoolat de *cochléaria* 0gr,80.

dentiste. — Pour s'établir dentiste il faut, aujourd'hui, être pourvu d'un diplôme de *chirurgien-dentiste*, délivré par les facultés et écoles de médecine, aux personnes qui ont pris douze inscriptions et passé trois examens spéciaux. Pour être admis à prendre les inscriptions, il faut être muni du diplôme de bachelier, ou du certificat d'études primaires supérieures, ou du certificat d'études exigé des pharmaciens de seconde classe. Montant total des droits, 960 francs.

dents. — Les dents doivent être l'objet de soins constants, sinon elles noircissent, se gâtent, tombent et altèrent la pureté de l'haleine. On évitera de briser avec les dents les corps présentant une certaine dureté ; on évitera aussi l'usage des boissons très froides ou très chaudes. Jamais on ne boira frais après avoir mangé un potage très chaud sans avoir, auparavant, refroidi les dents en mâchant une bouchée de pain. Après chaque repas on se rincera la bouche à l'eau tiède, si on en a la possibilité, et on enlèvera, avec un cure-dent en plume (et non en métal), les débris d'aliments restés dans les interstices des dents.

En outre, on se brossera les dents chaque matin. La brosse sera un peu dure, à moins que les gencives ne soient très délicates. Pour la friction, la brosse sera mouillée d'eau tiède, puis saupoudrée d'un peu de poudre dentifrice (voy. DENTIFRICES). On fera suivre la friction d'un lavage à l'eau tiède, additionnée ou non de quelques gouttes d'une eau dentifrice.

Nous recommandons de se méfier des poudres et des eaux dentifrices du commerce, qui sont souvent acides et attaquent l'émail des dents, quand elles ne l'usent pas par suite des poudres de grande dureté qui entrent dans leur constitution.

Il sera toujours plus prudent de préparer soi-même des dentifrices d'un aspect sans doute moins séduisant, mais certainement plus inoffensifs.

Les gencives délicates, qui saignent facilement, doivent être badigeonnées chaque soir, très légèrement, avec un mélange de parties égales de teintures de ratanhia et de pyrèthre ; l'emploi d'une brosse d'abord douce, puis progressivement de plus en plus ferme, pour les frictions du matin, complète ce traitement.

Les personnes qui ont la muqueuse buccale pâle et sensible se rinceront la bouche deux ou trois fois par jour avec de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes d'un mélange, à parties égales, de teinture de pyrèthre et d'alcoolature de cresson du Para.

Agacement des dents. Pour faire passer l'agacement des dents, les frotter avec une préparation obtenue en mélangeant : *miel blanc*, 40 grammes ; *eau de roses*, 40 grammes ; *carbonate de soude*,

1 gramme. Se priver complètement de toute boisson acidulée.

Mal de dents. Les préparations préconisées pour calmer le mal de dents sont nombreuses ; mais elles ne sont malheureusement que rarement efficaces.

Un morceau de *ouate*, trempé dans la *créosote* et introduit dans la dent cariée, calme souvent la douleur.

Les préparations suivantes, appliquées de même à l'aide d'un petit tampon de ouate, réussissent également assez souvent. Nous les indiquons, car il arrive souvent qu'une personne, non soulagée par un remède, peut l'être par un autre.

Esprit odontalgique de Boerhaave. Faire dissoudre 4 grammes de *camphre* dans 8 grammes d'*alcool;* ajouter 25 centigrammes d'*opium* et 1 gramme d'*essence de girofle*.

Mixture odontalgique de Cadet. Mêler poids égaux d'*éther*, de *laudanum* de *Sydenham* et de *baume du Commandeur*.

Mixture de Magitot. A 10 grammes de *teinture de benjoin* mêler 2 grammes de *chloroforme*, 2 de *créosote* et 2 de *laudanum de Sydenham*.

Pâte odontalgique. Mêler 5 grammes d'*alun* en poudre, 5 grammes de *gomme arabique* et 1 gramme d'*éther acétique*. Mettre dans la dent cariée un petit morceau de cette pâte.

Parmi ces recettes, quelques-unes comportent l'emploi de drogues dangereuses (opium, laudanum, chloroforme, etc.) qui ne sont délivrées que sur ordonnance du médecin, et qu'on doit employer avec prudence.

département. — Le *département* est la plus grande circonscription administrative de la France ; le nombre actuel des départements est de 86 ; il y faut ajouter le territoire de Belfort. Chacun d'eux est divisé en arrondissements, l'arrondissement en cantons, le canton en communes ; dans chaque département il y a de 2 (Rhône) à 7 (Nord) arrondissements, de 17 (Pyrénées-Orientales) à 62 (Nord, Corse) cantons, de 74 (Seine) à 846 (Somme) communes.

Le département a une vie propre ; étant personne civile, il peut posséder, acquérir, vendre, recevoir des dons et des legs, comme la *commune*. Il est administré par un fonctionnaire de l'ordre administratif, le *préfet**, assisté du *conseil de préfecture* et par une assemblée élue, le *conseil général**.

Le budget départemental (recettes et dépenses) est étudié et présenté par le préfet, délibéré et voté par le conseil général, et définitivement réglé par décret du président de la République.

Les *recettes ordinaires* se composent : 1° du produit des centimes additionnels ordinaires ; du produit des centimes autorisés pour les dépenses des chemins vicinaux ; 3° du revenu et du produit des propriétés départementales ; 4° du produit des droits de péage des bacs et passages d'eau ; 5° de la part allouée au département sur le fonds annuellement accordé au budget du ministère de l'intérieur pour venir en aide aux départements pauvres ; 6° des contingents de l'État et des communes pour le service des aliénés et des enfants assistés ; 7° du contingent des communes et autres ressources éventuelles pour le service vicinal et pour les chemins de fer d'intérêt local, etc.

Les *recettes extraordinaires* se composent du produit des centimes extraordinaires, du produit des emprunts, des dons et legs, du produit des biens départementaux vendus, etc.

Les dépenses comportent le loyer, le mobilier, l'entretien des hôtels de préfecture et de sous-préfectures, du casernement des brigades de gendarmerie, des bureaux dépendant du service départemental (tribunaux civils et de commerce), et toutes les dépenses d'utilité départementale.

déportation. — Voy. PÉNALITÉ.

dépôt. — Toute personne qui reçoit d'une autre un *dépôt*, et qui l'accepte, est responsable de la chose déposée. Elle est forcée de prendre de ce dépôt les mêmes soins que s'il s'agissait d'une chose lui appartenant ; elle ne peut en faire usage sans l'autorisation du déposant ; si le dépôt est enfermé dans une enveloppe close, de quelque nature qu'elle soit, le dépositaire ne doit pas chercher à connaître la nature du dépôt. Enfin le dépositaire doit rendre la chose dans l'état où il l'a reçue, n'encourant de responsabilité que pour les détériorations qui seraient survenues par son fait.

De son côté, le déposant est tenu d'indemniser le dépositaire des dépenses qu'il a faites pour garder ou entretenir le dépôt, des pertes que ce dépôt peut lui avoir occasionnées ; il est tenu également de payer la somme convenue, si le dépôt n'est pas gratuit. Le dépositaire a le droit de refuser la restitution du dépôt jusqu'au moment où il a reçu tout ce qui lui est dû.

En cas de contestations relatives à l'existence même du dépôt, le déposant doit apporter des *preuves écrites* chaque fois que la valeur du dépôt est supérieure à 150 francs ; *la preuve par témoins n'est pas admise*. Si donc il n'y a pas de preuve écrite, le dépositaire peut nier avoir reçu le dépôt ou affirmer l'avoir rendu, et il est cru sur parole, malgré les témoignages contraires.

Il y a exception cependant pour les *dépôts nécessaires*, pour lesquels la preuve par témoignage est admise. On nomme dépôt nécessaire celui que fait une personne dans l'embarras, à la suite d'un incendie, d'un naufrage, d'un pillage... sans avoir le temps ni de choisir son dépositaire, ni de lui demander une déclaration écrite.

Dépôts chez les aubergistes, les baigneurs,... Il importe que chacun connaisse quelles sont les responsabilités des aubergistes, maîtres d'hôtel, baigneurs... relativement aux effets qu'apportent chez eux les personnes de leur clientèle.

Les maîtres d'hôtel, directeurs d'établissements de bains... sont responsables des vols commis dans leurs maisons ou établissements, à moins qu'ils soient faits à main armée ou par force majeure. Et cette responsabilité s'étend aussi bien aux vols commis par les autres voyageurs ou par des gens ayant pénétré subrepticement dans la maison, qu'aux vols commis par les domestiques.

La responsabilité est la même à l'égard des détériorations survenues aux effets par suite d'un défaut de soin ou de surveillance, ou comme conséquence d'une mauvaise installation.

La responsabilité des aubergistes, maîtres d'hôtel, directeurs d'établissements de bains, n'est en rien diminuée par le soin que prennent souvent ces personnes d'avertir par affiche leurs clients qu'ils ne sont responsables que des objets à eux directement confiés.

Il n'est nullemement nécessaire, pour que la responsabilité du patron soit entière, que le client lui ait fait prendre connaissance des objets introduits. Le seul fait de venir loger dans un hôtel fait considérer comme *dépôt nécessaire* le dépôt de tous les effets et bagages qui accompagnent le voyageur.

En cas de perte, ou de vol, ou d'avaries, les tribunaux interviennent s'il n'y a pas arrangement amiable. Chaque fois que le voyageur est en état de prouver, par écrit ou par témoignages, le bien fondé de sa réclamation, il est autorisé à le faire. En l'absence de toute preuve, le voyageur peut être cru sur parole, mais cela est laissé, naturellement, à la libre appréciation du tribunal. Il tient compte, dans sa décision pour le fond de la réclamation, comme pour la fixation du montant de l'indemnité, non seulement de la valeur des choses perdues, mais encore des circonstances, des vraisemblances, du degré de confiance que l'on peut avoir dans les déclarations des voyageurs quand elles ne sont appuyées sur aucune preuve. On tient compte aussi, dans de larges limites, du soin plus ou moins grand qu'a pris le maître d'hôtel pour assurer la bonne tenue de sa maison, et de la négligence plus ou moins grande du voyageur. C'est ainsi qu'un voyageur qui aura laissé à découvert sur une table, sur une cheminée, des bijoux, billets de banque, valeurs quelconques, alors qu'il lui aurait été facile de les enfermer sous clef dans une armoire, sera jugé sévèrement par le tribunal et pourra se voir refuser un dédommagement auquel il aurait eu droit dans d'autres circonstances.

Nous donnons donc aux voyageurs le conseil de prendre toutes les précautions commandées par la prudence pour se mettre à l'abri des vols et des accidents. Mais nous leur conseillons aussi de ne pas hésiter, le cas échéant, à maintenir fermement leurs réclamations, quelque soin qu'aient pris les propriétaires des auberges ou établissements de bains de dégager leur responsabilité par des avis placardés sur les murs.

Toutefois, d'après la loi du 18 avril 1889, la responsabilité des aubergistes, hôteliers, etc., est limitée à *mille francs* pour les espèces monnayées et les valeurs ou titres au porteur de toute nature non déposés réellement entre les mains des aubergistes ou hôteliers.

député. — Voy. CHAMBRE DES DÉPUTÉS.

dérouillage. — Voy. ROUILLE.

dés. — En termes de jeu, les *dés* sont de petits cubes en os sur chacune des faces desquels sont marqués en noir des points dont le nombre va de 1



Dés et cornet.

à 6. Quand on jette un dé sur la table et que la face marquée de 4 points est tournée vers le haut, on dit qu'on a tiré 4.

On se sert des *dés* dans plusieurs jeux de hasard (comme le *jeu de l'oie**) ou de combinaisons (comme le *jacquet**). Mais un fort grand nombre de jeux de pur hasard sont des jeux dans lesquels les dés interviennent seuls; ces jeux sont à proprement parler ceux qu'on nomme jeux de dés.

Nous ne donnons guère dans ce livre les règles des jeux de pur hasard, qui ne sont pas divertissants et ne prennent d'intérêt que par le désir de gagner ou la crainte de perdre. Voici cependant deux exemples de jeux de dés.

1. *La partie simple.* Elle se fait entre deux ou plusieurs joueurs, avec deux dés contenus dans un cornet de cuir. Chaque joueur dépose la mise convenue. Puis, à tour de rôle, ils tirent les dés: le plus fort point prend les enjeux. Si deux joueurs ont le plus fort point, ils partagent l'enjeu.

2. *Jeu de la rafle.* On a une rafle, aux dés, quand il vient le même numéro sur les deux dés. Au jeu de la rafle, les joueurs, qui sont en nombre quelconque, commencent par mettre l'enjeu dans une corbeille. Puis chacun, à tour de rôle, tire les deux dés, en commençant par celui qui a été désigné par le sort. Tout joueur qui amène une rafle prend sur le fond des mises une somme convenue. Tout joueur qui n'amène pas de rafle paye une amende également convenue, mais moins forte que la somme fixée par le gain d'une rafle. La partie est terminée quand le fond des mises est épuisé.

désertion. — Tout officier, sous-officier ou soldat qui s'absente de son corps sans autorisation est considéré comme déserteur au bout d'un nombre de jours qui varie de 6 à 30, selon les circonstances; il est alors condamné à une peine variant de 6 mois à 1 an d'emprisonnement ou de travaux publics. En temps de guerre la peine est portée de 2 à 5 ans.

Si le militaire franchit sans autorisation les limites du territoire français, ou si, étant hors de France, il abandonne son corps, il est, après 3 jours en temps de paix et 1 jour en temps de guerre, considéré comme ayant déserté à l'étranger. La peine alors peut aller à 10 ans de travaux publics pour les sous-officiers, caporaux ou soldats, et à la détention pour les officiers.

La désertion *à l'ennemi* est punie de mort, avec dégradation militaire.

Tout militaire qui provoque ou favorise la désertion est puni de la peine encourue par le déserteur. L'individu non-militaire qui provoque ou favorise la désertion est puni d'un emprisonnement de 2 mois à 5 ans.

désinfection. — Quand un malade a eu une maladie contagieuse, il est nécessaire de désinfecter sa chambre et ses objets de literie. On opère de la manière suivante.

Calfeutrer la cheminée et les fenêtres en y collant du papier; placer sur un lit de sable une quantité de soufre proportionnelle à la capacité de la pièce (60 grammes par mètre cube): verser sur ce soufre une petite quantité d'alcool que l'on enflammera avant de sortir de la chambre. Fermer la porte dès l'allumage, et la calfeutrer hermétiquement au dehors. Le lendemain, ouvrir les portes et les fenêtres pendant plusieurs heures avant de réoccuper la chambre.

Les matelas seront ouverts et laissés dans la chambre pendant la fumigation.

A Paris et dans le département de la Seine, les commissaires de police ou les maires font faire la désinfection gratuitement, sur la demande des familles, par des employés spéciaux. Les objets de literie sont désinfectés gratuitement, dans des étuves chaudes à vapeur d'eau. Voy. aussi MALADIES CONTAGIEUSES.

dessert. — Voy. MENU.

dessin. — Le dessin est enseigné dans les écoles primaires supérieures, dans les écoles manuelles d'apprentissage, dans les écoles normales primaires, dans tous les établissements d'enseignement secondaire et dans un grand nombre d'écoles spéciales. Les professeurs qui enseignent le dessin dans ces diverses écoles doivent être munis de divers diplômes.

Certificat d'aptitude à l'enseignement du dessin d'imitation et du dessin géométrique dans les écoles normales et écoles primaires supérieures. Les candidats (hommes ou femmes) doivent avoir au moins 18 ans. L'examen se passe pour les premières épreuves au chef-lieu de l'académie, et à Paris pour les épreuves finales. Il se compose du relevé géométral et de la mise en perspective d'un objet simple, d'une rédaction d'un genre simple, du dessin à vue d'un ornement en relief, du dessin d'une tête d'après l'antique (plâtre), d'un examen oral sur les principes du dessin géométrique, sur l'histoire de l'art, l'anatomie, la structure et les proportions de l'homme, et enfin d'épreuves pédagogiques telles que correction d'un dessin, leçon sur un sujet emprunté au programme de dessin géométrique dans les écoles normales.

Les personnes munies de ce diplôme peuvent espérer avoir, dans les écoles normales ou les écoles primaires supérieures, des situations de 1000 à 1600 fr. par an, qui ne prennent qu'une faible partie de leur temps, et leur laissent beaucoup de loisir pour donner des leçons particulières.

Certificat d'aptitude à l'enseignement du dessin dans les lycées et collèges; premier degré. Le concours a lieu à Paris; les épreuves sont du même genre, mais plus difficiles. Le certificat conduit à une nomination de professeur titulaire

dans un collège, ou de chargé de cours dans un lycée; le traitement n'est pas considérable (1 600 fr. au début), mais peut s'améliorer par des leçons et des cours extérieurs.

Certificat d'aptitude à l'enseignement du dessin dans les lycées et collèges; degré supérieur. Le concours est encore du même genre, mais plus difficile; le certificat conduit à une nomination de professeur titulaire dans un lycée.

Diplômes de la ville de Paris. La ville de Paris, qui emploie un grand nombre de professeurs de dessin dans les écoles primaires supérieures et dans les cours spéciaux de dessin, délivre, au concours, des *brevets de professeur de dessin d'art* (hommes), *professeur de dessin d'art* (femmes), *professeur de dessin géométrique*.

On trouve en province, et surtout à Paris, des écoles de dessin dans lesquelles on peut préparer ces divers concours.

Traitements des professeurs de dessin. Il existe un grand nombre de professeurs libres de dessin, dont les situations sont naturellement très variables. Mais nous parlons ici seulement des professeurs ayant des situations officielles; les traitements de ces professeurs sont généralement peu élevés, mais leur situation est presque toujours bien améliorée par des leçons particulières, et la liberté de faire des travaux personnels souvent très bien rémunérés.

Nous avons parlé plus haut de la situation des professeurs de dessin dans les écoles normales et dans les écoles primaires supérieures.

Dans les lycées de jeunes gens et de jeunes filles, les traitements des professeurs de dessin d'imitation sont de 2 000 à 2 400 francs à Paris, et de 1 600 à 2200 francs en province, pour les *chargés de cours* munis de certificat du premier degré; ils sont de 3 000 à 4 000 à Paris et de 2 000 à 2 600 francs en province, pour les titulaires pourvus du certificat du degré supérieur.

Ces traitements répondent à un maximum exigible de 16 heures de cours par semaine.

Dans les collèges les traitements sont encore moins élevés.

Les professeurs de dessin employés par la ville de Paris, qui sont assez nombreux, reçoivent en général 200 francs de traitement annuel pour chaque heure de cours par semaine. Un professeur qui a 16 heures de cours par semaine reçoit donc un traitement de 3 200 francs.

Les écoles des beaux-arts et de dessin des départements recrutent en général leur personnel parmi les professeurs diplômés; il en est de même des cours municipaux. Mais là encore, les traitements sont peu élevés. Même dans les grandes écoles, comme à l'Ecole des beaux-arts de Paris, les traitements ne dépassent pas, et atteignent rarement 6 000 francs.

dessin (**écoles de**). — Toutes les écoles des *beaux-arts*, des *arts décoratifs* et des *arts industriels* peuvent être considérées comme des écoles de dessin. Mais il existe en outre quelques *écoles de dessin* proprement dites.

Ecole nationale de dessin pour les jeunes filles, à Paris. Les élèves sont admises gratuitement aux cours de cette école, de 12 à 25 ans, si elles savent lire, écrire et calculer. Les cours sont organisés pour diriger les élèves dans la voie des applications décoratives et les aider à acquérir des connaissances multiples, indispensables surtout à celles qui se destinent à passer les examens de la ville et de l'Etat, pour l'enseignement du dessin. Des bourses sont accordées aux meilleures élèves.

Ecole de dessin du service géographique de l'armée. Cette école a pour objet de former des dessinateurs topographes pour le service géographique de l'armée. Elle est située à Paris; le régime est l'externat (gratuit); la durée des études est de deux années. Le recrutement (5 élèves seulement chaque année) se fait au concours; les candidats doivent avoir de 15 à 17 ans; les matières de l'examen sont l'écriture, l'orthographe, le dessin linéaire et le dessin d'ornement. A la fin de leurs études, les élèves sont nommés *dessinateurs titulaires* du service de géographie.

Ecoles municipales de dessin. Dans un grand nombre de départements sont organisées des écoles municipales de dessin subventionnées par l'Etat. A Paris il existe plus de cent cours de dessin ouverts gratuitement tous les soirs, de 8 à 10 heures, aux apprentis, aux ouvriers, aux ouvrières. Tous les genres de dessin y sont enseignés, avec leurs applications aux arts décoratifs et industriels.

détention. — Voy. PÉNALITÉ.

dette. — Voy. CRÉANCIER, CONTRAINTE PAR CORPS.

deuil. — On divise le *deuil* en *grand deuil*, et *demi-deuil*. On ne porte le grand deuil que pour père, mère, grand-père, grand'mère, femme, frère, sœur.

Le grand deuil n'admet, pour les femmes, que des vêtements de laine noire, cachemire ou mérinos, châle long et carré, chapeau en crêpe, voile très long en crêpe à large ourlet, bonnet à barbe en crêpe, col et fichu de crêpe, gants de soie, filoselle ou castor, bijoux

de jais ou en acier bronzé. Les cheveux doivent être lisses, non bouclés ni ondulés. Toute couleur autre que le noir est interdite, même le blanc, le col et les manchettes devant être en crêpe noir.

Pendant le demi-deuil, moins sévère, les femmes peuvent porter l'alpaga et la soie; en outre, surtout à la fin, le blanc et le violet peuvent s'associer au noir.

Le deuil des hommes se porte avec des vêtements entièrement noirs, avec linge blanc et cravate noire ou blanche, à volonté. Au chapeau, un crêpe très haut pour le grand deuil, moins élevé pour le demi-deuil.

Les fonctionnaires en costume et les militaires en uniforme portent le crêpe au bras et à la poignée de l'épée.

Durée du deuil. La durée des deuils est réglée par l'usage. Il convient de ne pas abréger cette durée, mais on peut l'augmenter à volonté.

Deuil de veuve : deux ans. Un an de grand deuil : six mois de deuil un peu moins rigoureux comme forme de vêtements, mais toujours en laine noire; et six mois de demi-deuil. A Paris, les veuves ne portent souvent le deuil qu'un an et six semaines.

Deuil de veuf : un an. Six mois de grand deuil, six mois de demi-deuil.

Pour les père et mère : un an. Six mois de grand deuil, six mois de demi-deuil. Souvent les enfants prolongent le deuil deux ans.

Pour les grand-père et grand'mère : six mois. Trois mois de grand deuil, trois de demi-deuil. Dans plusieurs provinces, le deuil d'un grand-père et d'une grand'-mère se porte un an.

Frère et sœur : comme grand-père et grand'mère.

Pour les oncle et tante, trois mois de demi-deuil.

Pour les cousins germains : six semaines de demi-deuil.

Pour un tuteur ou un parrain : trois mois, ou au moins six semaines.

Le deuil pour une personne dont on hérite (parent ou non parent) se porte six mois.

Les père et mère, grand-père et grand'-mère ne sont pas forcés par l'usage de porter le deuil de leurs enfants et petits-enfants. Ils le font cependant le plus souvent; mais la durée de ce deuil est absolument facultative.

On quitte le deuil le jour de son mariage, mais on le reprend le lendemain, et le conjoint le reprend avec vous. Un veuf ou une veuve remariée ne portent plus le deuil des décès qui ont lieu dans la famille du premier époux.

Au-dessous de douze ans, les enfants ne portent le grand deuil que pour père, mère et aïeuls.

On doit toujours porter le deuil d'un parent, même éloigné, si la famille vous a fait figurer dans la lettre de faire part.

L'usage exige également que les domestiques d'une maison prennent le deuil lorsqu'un des membres de la famille vient à mourir.

déviation. — Les déviations si fréquentes de la colonne vertébrale surviennent le plus ordinairement entre la douzième et la vingtième année. Elles ont deux causes principales. D'abord la faiblesse de constitution, surtout quand cette faiblesse de constitution est accrue par une mauvaise alimentation, le défaut d'exercice, le séjour trop prolongé dans des locaux mal aérés, humides, sans lumière. C'est ensuite l'habitude des attitudes vicieuses prises en cousant, en lisant, et surtout en écrivant.

Les parents ne sauraient donc veiller avec trop d'attention aux attitudes penchées, voûtées, que prennent si souvent les jeunes gens et les jeunes filles, soit par faiblesse, soit par paresse. Mais là s'arrête l'action des parents; dès qu'apparaît la plus petite trace de déviation de la colonne vertébrale, le médecin doit être immédiatement consulté. Lui seul, en effet, peut prendre les mesures nécessaires pour arrêter le mal à son début : gymnastique logiquement dirigée vers le but à atteindre, douches froides, frictions excitantes, exercice au grand air, alimentation tonique, et, si le mal s'accentue, appareils orthopédiques.

deviner un mot. — C'est un petit jeu de société. Le *patient* étant sorti, les personnes de la société conviennent d'un mot (grand personnage, ville, pays, etc.) qui doit être deviné.

A sa rentrée, le patient pose successivement à chaque personne de la société les questions qu'il juge propres à l'éclairer, jusqu'au moment où il devine, ou jusqu'à ce qu'il *donne sa langue au chat*. A chaque question, la personne interrogée ne doit répondre que par *oui* ou *non*, tout sec.

Exemple. — On a donné à deviner le mot *Tartuffe*. — Le patient questionne : Est-ce un pays? Non. — Une ville? Non. — Un homme? Oui. — Vivant? Non. — Mort? Non. — Un personnage d'imagination? Oui. — Personnage de roman? Non. — De comédie? Oui. — Classique? Oui. — Du dix-septième siècle? Oui. — De Corneille? Non. — De Molière? Oui. — Un personnage aimable? Non. — Honnête? Non. — Coquin? Oui. — Hypocrite? Oui. — Tartuffe? Oui.

Il s'en faut qu'on arrive toujours aussi vite au résultat. Si le patient cite un mot trop légèrement, et se trompe, il donne un *gage*. S'il renonce à deviner, il donne un gage.

devinettes. — La *devinette* est une

sorte d'*énigme*. Chacun peut en préparer, à volonté; voici quelques exemples de ce genre de questions, avec ou sans calembours.

1. — Quand est-ce qu'une vache ressemble à une carte à jouer? — Quand elle est lasse de trèfle (*l'as de trèfle*).

2. Comment fait-on aboyer un chat? — En lui donnant une tasse de lait, car il la boit (*il aboie*).

3. Pourquoi un éléphant marche-t-il toujours les yeux fermés? — Parce qu'il a défenses d'ivoire (*défense d'y voir*).

4. Qu'est-ce qui n'a ni chair, ni os et qui a cependant quatre doigts et un pouce? — Un *gant*.

5. Pourquoi dois-tu aimer la chicorée? Parce qu'elle est amère (*ta mère*).

6. Quel est ton plus proche parent, après ton père et ta mère? — C'est un charbonnier qui se débarbouille, car, d'après La Fontaine, *s'il se nettoie, c'est donc ton frère* (si ce n'est toi c'est donc ton frère).

7. Qu'est-ce qui peut porter une poutre, et qui ne porterait pas une épingle? — C'est l'*eau de la rivière*.

8. Qu'est-ce qui peut traverser la rivière en plein midi sans y projeter son ombre? — Le *son des cloches*.

9. Vert comme pré, blanc comme neige, amer comme fiel, doux comme miel; qu'est-ce? — La noix avec sa coque; la noix épluchée; la noix non épluchée; la noix fraîche épluchée.

devis. — Voy. ARCHITECTE.

diarrhée. — Toute diarrhée qui se prolonge au delà de 24 heures doit être combattue. En général la diarrhée cède rapidement à quelques doses de *sous-nitrate de bismuth*, accompagnées d'une diète tout au moins partielle, avec exclusion complète de fruits, de salade, de farineux.

Le sous-nitrate de bismuth peut sans inconvénient se prendre plusieurs fois par jour, principalement avant le repas, chaque fois à la dose de 2 à 3 grammes; on met la poudre dans une cuillerée de soupe, entre deux tranches de pain. Il est plus commode encore de prendre le bismuth en cachets.

Quand le bismuth ne suffit pas, on prend avant chaque repas quatre gouttes de *laudanum* dans un demi-verre d'eau, en même temps qu'on administre, dans l'intervalle des repas, de petits lavements d'eau tiède additionnée de dix gouttes de laudanum.

Pour les enfants on évitera l'usage du laudanum, et on administrera des doses moitié moindres de bismuth. Si l'enfant est très jeune, la dose de bismuth sera réduite à 50 centigrammes; ou bien on fera prendre du sirop de coings.

Toute diarrhée persistante, s'il s'agit d'un enfant, exige l'intervention du médecin. Voy. aussi BŒUF, CHEVAL, PORC, MOUTON.

Dieppe (*Seine-Inférieure*). — Ville de 23 000 habitants, très fréquentée par les étrangers pendant la saison de bains de mer. La plage, qui est dans la ville même, est bordée de fort belles constructions. Le splendide casino, avec toutes les distractions qu'il procure, la proximité de Paris, font que Dieppe attire chaque année une société riche et fort élégante.

La ville par elle-même ne présente pas un grand intérêt, mais les promenades dans les environs sont nombreuses et intéressantes. Le climat est assez variable, comme celui de toute la Normandie.

Un grand nombre d'hôtels logent les étrangers; les prix en sont généralement élevés, surtout en juillet et en août. L'installation dans une des nombreuses maisons meublées de la ville est ordinairement plus économique.

Dieppe est desservie par le chemin de fer. Voyez BAINS DE MER.

diffamation. — La diffamation est définie par la loi : toute allégation ou imputation d'un fait qui porte atteinte à l'honneur ou à la considération de la personne ou du corps auquel le fait est imputé. La diffamation envers les cours, tribunaux, armées de terre ou de mer, corps constitués, administrations publiques, commise par discours publics, livres ou journaux imprimés, gravures, images..., est punie d'un emprisonnement de 8 jours à 1 an et d'une amende de 100 à 3000 francs. La même peine est appliquée à ceux qui ont diffamé un ministre, un député, un sénateur, un dépositaire de l'autorité publique, un ministre d'un culte salarié par l'État, un juré, un témoin..., si la diffamation a été commise à raison des fonctions. La diffamation envers les particuliers est passible d'une amende de 25 à 200 francs, et d'un emprisonnement de 5 jours à 6 mois.

Dinard (*Ille-et-Vilaine*). — Ville de 4000 habitants, dans une splendide situation, à l'embouchure de la Rance. Plage petite, mais fort belle, bien abritée, promenades charmantes dans les environs.

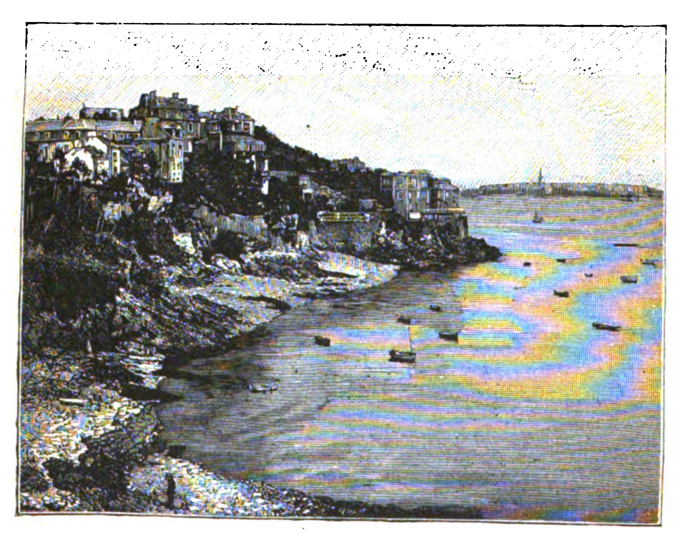
Aucune station de bains de mer n'a peut-être une situation plus merveilleuse, tant au point de vue de la mer que de celui des promenades sur terre; en outre le climat y est fort agréable; la pêche y est facile.

Malheureusement il est impossible de se loger dans le voisinage immédiat de la mer. Nombreux hôtels, vil--

maisons meublées, à des prix généralement assez élevés.

Dinard est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

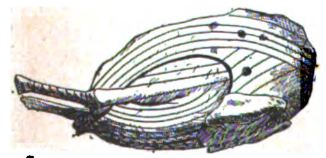
dinde. — La chair de la dinde est analogue à celle du poulet, mais plus ferme, et de digestion un peu moins facile. La femelle (dinde) doit être pré-



Dinard. — Côte St-Malo.

férée au mâle (dindon); dans tous les cas la volaille doit être jeune (six à huit mois), ce qu'on reconnaît à la chair et à une graisse blanche, à la peau fine et à des pattes bien noires. Les pattes rougeâtres indiquent une volaille déjà un peu âgée.

Dinde rôtie. On prend une jeune dinde, tuée depuis plusieurs jours (surtout en



Comment on découpe une dinde rôtie.

hiver); on enlève le cou, les pattes, les ailerons; on la barde de lard, on la sale en dedans et on la met à la broche (voy. POULET ROTI); la cuisson demande, selon les grosseurs, de une heure et demie à deux heures et demie.

On garnit souvent la dinde, avant de la faire rôtir, avec une farce obtenue en hachant et mêlant des restes de viande, du porc frais, du lard, le foie de la dinde, du persil, de la ciboule, et en ajoutant du sel, du poivre et deux œufs. Cette farce est introduite dans la dinde, en même temps que des marrons rôtis, si on le juge bon.

Dinde en daube. Se prépare comme le *poulet* en daube, avec une vieille dinde.

Abatis de dinde. L'abatis se compose de la tête, du cou, les ailerons, les pattes, le gésier, le foie et le cœur. On met ces morceaux dans la casserole avec un peu de beurre, et des carottes coupées en gros morceaux; quand le tout a pris couleur, on enlève les carottes et on ajoute peu à peu de la farine; quand la farine a pris couleur, on ajoute de l'eau de façon que les morceaux soient recouverts, sel, poivre, ail, oignon, persil. On couvre et on laisse cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, selon l'âge de la volaille. On ajoute de nouveau les carottes deux heures avant la fin de la cuisson, si elles sont dures, une heure, si elles sont tendres.

dindon — Le *dindon* est un de nos oiseaux de basse-cour les plus impor-

tants; il nous fournit en abondance une chair exquise. Il existe encore à l'état sauvage dans un grand nombre de

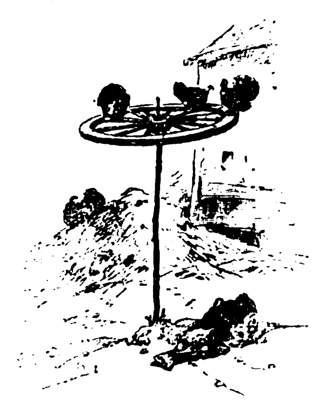


Dindon (longueur, 1 mètre).

forêts. Voici quelques conseils relativement à l'élevage des dindons domestiques.

Choix d'une race. Il y a trois races principales de dindons domestiques : celle des dindons noirs, celle des dindons blancs et celle des dindons gris. La première est de beaucoup la plus rustique; elle doit être préférée.

Habitation. Le dindon aime à être libre; il ne se plaît pas dans le poulailler, ni même dans la basse-cour.



Perchoir à dindons, pour passer la nuit

Pendant la nuit il se perche sous les arbres ou sur une vieille roue fixée à l'extrémité d'un pieu, à trois mètres au-dessus du sol; il vaut mieux établir un hangar ouvert, mais couvert, avec des perchoirs convenables pour que les oiseaux soient à l'abri du renard et de la fouine.

Mœurs. Les dindons qu'on maintient en petit nombre dans la basse-cour se montrent querelleurs, et sèment le désaccord partout, quand ils ne tuent pas les poussins. Si on les laisse aller librement dans les champs, ils y font des ravages considérables. Aussi vaut-il mieux avoir un troupeau relativement nombreux, qu'on mène paître dans les champs, comme on le fait d'un troupeau de moutons. Il faut, dans ce troupeau, un mâle pour sept à huit femelles. Les mâles doivent être jeunes; trois ans au plus.

Nourriture. Les dindons qu'on mène aux champs y trouvent une nourriture abondante : limaces, insectes, herbes, graines, tout leur est bon; dans les bois ils font une grande consommation de glands, de faînes, de châtaignes, en même temps que d'insectes.

Engraissement. Le jeune dindon s'engraisse parfaitement bien à partir de l'âge de cinq à six mois. Pour l'avoir bien en chair, il suffit de le conduire sur les chaumes après la moisson; il y trouve en abondance du grain et des insectes. On arrive plus rapidement au résultat en lui donnant, en outre, un ou deux repas supplémentaires d'orge, d'avoine ou de maïs, avec de l'eau fraîche pour boire. Pour l'avoir en fine graisse, il faut le gorger avec des pâtons de farine d'orge, ou de maïs et de lait. Nous ne pouvons insister sur les détails de l'engraissement intensif : un dindon de dix mois, bien engraissé, a un poids qui peut dépasser 10 kilogrammes.

Ponte et œufs. Les œufs de dindons sont gros, mais peu estimés; cependant on consomme ceux qui ne sont pas employés pour l'incubation. D'ailleurs la ponte est peu abondante; elle ne dépasse pas 35 à 40 œufs au plus, en deux saisons; l'une au printemps, l'autre en juillet ou août. A partir de cinq ans le nombre des œufs diminue beaucoup; on ne doit pas conserver de dindes ni de dindons ayant plus de quatre ans.

Les dindes ont une grande tendance à aller déposer leurs œufs dans les haies, les fossés, les taillis, où il est difficile de les trouver; aussi doit-on s'efforcer de les attirer dans de petites étables, en leur y donnant de la nourriture, à l'époque où arrive la ponte.

Dans chaque nid on laissera un œuf, portant une marque; un œuf artificiel ferait fuir les dindes au lieu de les attirer.

Si les dindes pondent dehors, on recherchera activement les œufs pour les réunir et empêcher qu'ils ne subissent un commencement d'incubation.

Couvée. Les dindes sont les meilleures couveuses qu'il y ait; elles sont toujours disposées. On peut leur donner

à volonté des œufs de poule, de pintade, de canard ou de dinde.

Dès qu'on a réuni 20 à 25 œufs de dinde, aussi frais que possible, on les confie à une couveuse, comme cela se fait pour une poule (voy. POULES et POULAILLER). Il ne faut jamais laisser pénétrer le mâle dans l'endroit où sont les nids : il troublerait les couveuses. L'incubation dure de 28 à 30 jours, pendant lesquels il faut forcer l'oiseau à manger tous les matins, comme on le fait pour les poules. Voy. aussi INCUBATION ARTIFICIELLE.

Soins à donner aux dindonneaux. Les dindonneaux sont extrêmement délicats et exigent des soins beaucoup plus attentifs que les poussins. C'est donc sur ce point que nous insisterons surtout.

Il faut tout d'abord les garantir du froid avec un soin extrême. Pendant huit jours on les maintiendra dans une chambre chaude de 15 à 18 degrés, ou dans une étable, sur une litière très sèche qui les empêche de toucher les pavés avec leurs pieds. Quelquefois, engourdis, ils refusent de manger seuls; on doit les embecqueter. On ne les laisse sortir qu'à l'âge de huit jours, et encore si le temps est doux et sec; on les habitue peu à peu à l'air, en les plaçant sous une mue, à l'abri des rayons du soleil.

Il ne faut pas veiller avec moins d'attention à leur nourriture. Dans les premiers jours : œufs hachés menu et mêlés avec de la mie de pain rassis bien émiettée; à cinq jours, on ajoute à la pâtée des feuilles d'ortie blanche hachée. A dix jours, on alterne cette pâtée avec une autre faite de son, de farine d'orge, mouillée avec du lait écrémé; on donne aussi de l'orge bouillie. Du reste, on doit donner cette nourriture en abondance. Par les temps humides, et surtout quand les dindonneaux ont été surpris par la pluie, — ce qu'on évitera autant que possible, — il faut donner de la mie de pain trempée dans du vin, et les faire sécher près du feu. A trois semaines, on peut les conduire aux champs quand il fait beau, mais en évitant la pluie, la rosée du matin et du soir, le soleil trop ardent du milieu du jour.

A l'âge de deux mois, les dindonneaux arrivent à la période la plus critique de leur existence; ils *prennent le rouge*, ce qui signifie que les caroncules de leur tête et de leur cou se colorent. Alors il importe de redoubler de soins, si l'on ne veut pas avoir une mortalité considérable. A cette époque, autant que dans les premiers jours, on évitera le froid et l'humidité. On donnera, avant l'apparition de la crise et pendant assez longtemps, une pâtée de farine de sarrasin, dans laquelle on mettra de la poudre de gentiane. Cette pâtée est donnée le matin à jeun; puis, dans la journée, on donne des oignons crus hachés, de l'ail, de l'échalote, des baies de genièvre et des graines de soleil. Aux dindonneaux qui semblent malades on fait prendre du pain trempé dans du vin.

A la pâtée des dindonneaux on peut aussi ajouter, pendant 15 jours avant la crise et 15 jours après, une poudre constituée par

	Parties.
Cannelle de Chine en poudre fine	15
Gingembre en poudre fine......	50
Gentiane........................	5
Anis............................	5
Carbonate de fer...............	15

Une cuillerée à café, mélangée, chaque matin et chaque soir, à la pâtée de 20 dindonneaux.

La crise du rouge une fois passée, les dindonneaux sont très robustes; ils ne craignent plus ni la pluie, ni le froid, ni l'humidité; mais ils redoutent encore pendant quelque temps le trop grand soleil. Si on les conduit dans de bons pâturages, il n'est plus nécessaire de leur donner à manger à la basse-cour. Quand viendra l'hiver, on leur donnera, comme aux vieux, des glands, des faînes, des châtaignes sauvages, de menus grains, des pommes de terre cuites et écrasées, des betteraves crues finement coupées, etc.

Maladies. La plupart des maladies que nous avons signalées pour les *poules** peuvent atteindre les dindons.

Les dindonneaux sont fort sujets au *refroidissement*, surtout s'ils ont été mouillés. On doit alors les essuyer, les placer devant un feu clair, en les plaçant sous la mue; puis on leur fait avaler un peu de vin. On dit que les dindonneaux ont de l'*échauffement* quand ils sont languissants, que les plumes sont hérissées. Dans cette maladie, les plumes qui garnissent le dessous du croupion sont souvent remplies de sang. On les arrache, et l'oiseau revient à la santé. Parfois les dindons sont sujets à des *pustules* qui poussent dans le bec, dans le gosier, sur la tête, au cou, aux cuisses. La maladie est fort grave; il est bon de tuer de suite l'oiseau.

Enfin une mauvaise alimentation donne aux dindons des indigestions ou de la diarrhée. On évitera, en conséquence, de leur donner de la *vesce*, de la *jarousse*, de la *laitue*, à moins qu'elle ne soit mélangée de son. On ne les conduira pas trop fréquemment dans les endroits où ils trouveraient en abon

dance des limaces, limaçons, sauterelles, vers blancs, hannetons.

diphtérie. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

diplôme de fin d'études délivré aux jeunes filles. — Ce diplôme, correspondant au baccalauréat des garçons, est délivré par un jury spécial, nommé par le ministre. L'examen porte sur les matières des cours de quatrième et de cinquième année de l'enseignement secondaire des jeunes filles; il y a des épreuves écrites et un examen oral. Les diplômes sont accordés par le ministre, d'après les conclusions du jury. L'examen et le diplôme sont gratuits.

dispensaires. — Ces établissements de bienfaisance, établis dans plusieurs grandes villes, ont pour but de fournir aux malades indigents des consultations médicales gratuites, et, gratuitement aussi, les remèdes ordonnés par les médecins qui y sont attachés. Souvent même les dispensaires font régulièrement des distributions d'aliments aux indigents. — Il existe, en particulier, un assez grand nombre de dispensaires pour enfants malades.

dissolution. — La *Chambre des députés* peut être dissoute par le président de la République, sur l'avis conforme du Sénat; des élections nouvelles doivent avoir lieu dans le délai de trois mois.

Tout *conseil général* peut être dissous par le président de la République, qui doit en rendre compte ensuite au Parlement, dans le plus bref délai possible. Les Chambres alors, par une loi, fixent la date des élections nouvelles. En dehors des sessions des Chambres, le président de la République peut prononcer la dissolution; mais il doit alors convoquer les électeurs du département pour le *quatrième dimanche* suivant la date de la dissolution.

Tout *conseil d'arrondissement* peut être dissous par le président de la République; des élections nouvelles doivent alors avoir lieu dans un délai inférieur à 3 mois.

Tout *conseil municipal* peut être dissous par le président de la République: des élections nouvelles doivent alors avoir lieu dans le délai de 2 mois. En cas d'urgence, le préfet peut provisoirement *suspendre* le conseil municipal, pour un mois au plus; le ministre de l'intérieur statue alors, et peut demander la dissolution du Conseil au président de la République.

distinctions honorifiques universitaires. — Ces distinctions sont au nombre de deux: la *distinction d'officier d'académie* et celle d'*officier de l'instruction publique*. Elles sont conférées par le ministre de l'instruction publique. Le chiffre maximum des décorations à accorder annuellement est fixé à 1 200 pour les officiers d'académie et à 300 pour les officiers de l'instruction publique; la moitié de ces distinctions, au moins, est réservée aux fonctionnaires de l'instruction publique.



1. **Officier d'académie**. — Double palme d'argent, suspendue à un ruban violet foncé.
2. **Officier de l'instruction publique**. — La décoration d'officier de l'instruction publique se compose d'une double palme d'or, suspendue à un ruban violet foncé, avec rosette de même couleur.

Nul ne peut être nommé officier de l'instruction publique s'il n'est depuis 5 ans au moins officier d'académie. Il n'y a de dérogation à cette règle qu'en faveur des personnes déjà titulaires du grade d'officier de la Légion d'honneur.

Divonne (*Ain*). — Village possédant un établissement hydrothérapique qui attire beaucoup de malades; cet établissement est ouvert toute l'année.

Séjour agréable et peu coûteux; belles promenades, nombreuses excursions. Voy. EAUX MINÉRALES.

divorce. — Le divorce est la dissolution du mariage, prononcée par la justice. Trois causes seulement peuvent motiver le divorce: l'adultère de l'un des époux; la condamnation de l'un des époux à une peine afflictive et infamante; les excès, sévices ou injures graves de l'un d'eux envers l'autre.

La demande en divorce doit être présentée au président du tribunal par l'époux qui la forme. Pour donner suite à cette demande, le président convoque les conjoints à comparaître devant lui, pour tenter une conciliation; puis il saisit le tribunal de l'affaire, de façon qu'elle soit instruite et jugée dans la forme ordinaire. Pendant la durée de la procédure, des mesures provisoires sont prises par le tribunal pour permettre à la femme de vivre séparée de son mari, et pour assurer la garde et la subsistance des enfants. Quand le divorce est prononcé, le dispositif du jugement est transcrit sur les registres de l'état civil du lieu où le mariage a été célébré.

Les principaux effets du divorce sont les suivants:

Le divorce dissout le mariage, il rend à la femme sa pleine capacité civile et permet aux époux de contracter une

nouvelle union. Mais la femme divorcée ne peut se remarier que 10 mois après le divorce; de plus, dans le cas de divorce pour cause d'adultère, il est interdit à l'époux coupable de se marier avec son complice.

Si les deux époux divorcés veulent se réunir de nouveau, il faut une nouvelle célébration du mariage; ils ne peuvent alors divorcer une seconde fois, excepté pour cause de condamnation à une peine afflictive et infamante.

Si le divorce a été prononcé contre l'un des époux, celui-ci perd tous les avantages que l'autre lui avait faits, soit par contrat de mariage, soit depuis le mariage. L'époux contre lequel a été prononcé le divorce peut même être condamné à servir à l'autre une *pension alimentaire*.

Les enfants sont généralement confiés à l'époux qui a obtenu le divorce; mais, dans certains cas, le tribunal peut les confier à l'autre époux ou à une tierce personne. Chacun des époux doit d'ailleurs contribuer selon ses moyens aux dépenses nécessaires pour élever les enfants.

docks. — Voy. MAGASINS GÉNÉRAUX.

docteur en droit. — Voy. DROIT.

docteur en médecine. — Voy. MÉDECINE.

doctorat. — Le grade universitaire de docteur est immédiatement supérieur à celui de *licencié*.

doctorat ès lettres. Pour obtenir ce diplôme, il faut être licencié et soutenir deux *thèses* écrites, l'une en latin, l'autre en français. Les droits s'élèvent à 140 francs.

doctorat ès sciences. Il y a trois ordres de doctorat ès sciences : le doctorat ès sciences mathématiques, le doctorat ès sciences physiques, le doctorat ès sciences naturelles. Pour obtenir l'un de ces grades, il faut être pourvu du diplôme de licencié correspondant et soutenir deux thèses. Les droits s'élèvent à 140 francs.

doctorat en droit. Voy. DROIT.

doctorat en médecine. Voy. MÉDECIN.

dogue. — Voy. CHIEN DE GARDE.

dollar (monnaie). — Voy. MONNAIES.

domaine. — On nomme *domaine de l'État* l'ensemble des biens qui appartiennent à l'État, et dont il jouit comme le ferait un propriétaire ordinaire (tels sont les bâtiments, les forêts appartenant à l'État). Ces domaines sont gérés par l'*administration de l'enregistrement, des domaines et du timbre*. Voy. ENREGISTREMENT.

On nomme *domaine public* les biens qui sont destinés à l'usage du public (chemins, routes, rues, dont l'entretien est à la charge de l'État, rivières navigables et flottables, côtes maritimes, ports, forteresses, places de guerre...). Ces biens sont inaliénables et imprescriptibles tant qu'ils servent à l'usage pour lequel ils ont été établis; mais s'ils cessent de servir à cet usage, comme le fait une route qui est remplacée par une autre, ils passent dans le *domaine de l'État* et peuvent dès lors être vendus. Les biens du domaine public sont gérés et entretenus par l'administration de laquelle ils dépendaient d'après l'usage auquel ils sont destinés.

domestiques. — Les maîtres sont responsables du dommage causé par leurs domestiques dans les fonctions auxquelles ils les ont employés. Les domestiques *attachés à la personne* ne peuvent être conseillers municipaux; les domestiques et serviteurs à gage ne peuvent être jurés. La qualité de domestique est une circonstance aggravante du vol commis dans la maison du maître, une circonstance aggravante de l'abus de confiance. Voy. LOUAGE et ARRHES.

domicile. — En droit, le *domicile* d'une personne est le lieu où cette personne a son principal établissement, quand même ce lieu ne serait pas celui de sa *résidence* habituelle. Chaque individu ne peut avoir qu'un seul domicile légal, quoiqu'il puisse avoir plusieurs résidences. C'est ainsi que le domicile d'un mineur non émancipé est chez ses parents, en quelque lieu que réside ce mineur.

Le domicile de tout citoyen est *inviolable*. Les officiers de police n'y peuvent pénétrer, hors quelques cas prévus par la loi, comme le flagrant délit, que porteurs d'un ordre régulier de la justice.

dominos. — Un *jeu de dominos* est constitué par 28 petites planchettes de forme rectangulaire, assez épaisses. Une des faces est en ébène, noire par conséquent; l'autre, blanche, est en os. La face blanche est divisée en deux parties par une ligne noire transversale; sur chaque moitié sont marqués de gros points noirs, dont le nombre va de 0 à 6; toutes les combinaisons que

Comment on dispose les dominos en jouant la partie.

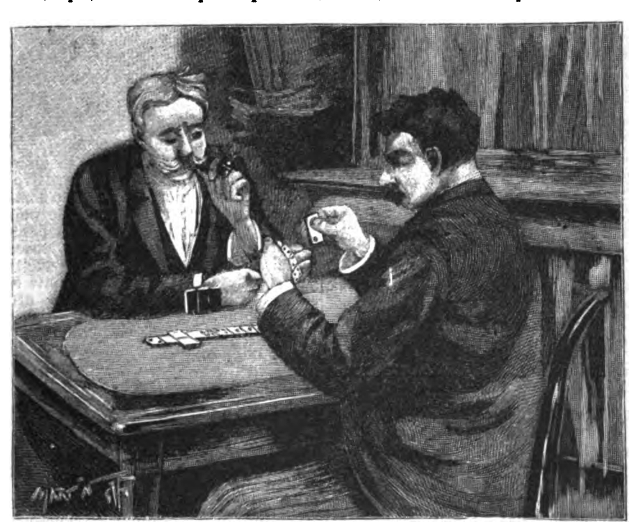
l'on peut former avec ces points sont représentées sur les 28 dominos. Ainsi il y a le double-blanc, puis le blanc et as, le blanc et deux, le blanc et trois,... jusqu'au blanc et six; de même il y a l'as et blanc (déjà nommé ci-dessus), l'as et as (double-as), l'as et deux,... jusqu'à l'as et six. Et ainsi de suite. Il y a ainsi 8 cases blanches, 8 cases à as, 8 cases à 2,... 8 cases à 6; en tout 56 cases, réparties en 28 dominos, puisque chaque domino a deux cases.

Avec ce jeu on peut jouer plusieurs parties, qui, toutes simples qu'elles paraissent d'après les règles que nous allons énoncer, se prêtent cependant à des combinaisons dans lesquelles les bons joueurs mettent les plus grandes chances de leur côté.

Partie simple, à deux ou plusieurs joueurs. Les dominos sont posés sur la table, le dos en l'air; on les mêle convenablement, puis chaque joueur en prend un nombre convenu, généralement six. Il saisit ces six dominos dans les mains, ou les pose sur la table, mais de manière que l'autre joueur ne puisse voir son jeu.

Celui que le sort a désigné pour jouer le premier, pose un domino sur la table, par exemple le 5 et 6. L'adversaire doit mettre un domino dont une des cases soit 5 ou 6; il accole cette case de façon que les deux numéros semblables soient en contact. Il met, par exemple, le 5 et 3, en accolant les deux cinq entre eux. Les dominos font dès lors une petite chaîne, qui va grandir, dont les extrémités sont 6 et 3. Le premier joueur doit poser un domino ayant un 6 ou un 3, comme l'avait fait son adversaire. Et ainsi de suite jusqu'à ce que l'un des joueurs n'ait plus rien en mains.

Celui qui n'a pas en mains l'un des nombres demandés ne met rien : il *boude*, et l'adversaire pose un nouveau domino, et même un troisième, un quatrième, jusqu'à ce que le premier cesse de bouder.



Partie de dominos.

Il est plus amusant de convenir qu'on *piochera*. Dans ce cas, le joueur qui n'a pas les numéros demandés est obligé de prendre un domino nouveau au talon (c'est-à-dire parmi les dominos non employés qui sont restés sur la table); si le domino pris ne lui permet pas encore de jouer, il en prend un second, un troisième,... On ne commence à bouder que lorsque le talon est épuisé. De la sorte un joueur peut arriver à avoir en mains dix, douze et quinze dominos.

Le gagnant du coup est celui qui arrive à n'avoir plus rien en mains; on dit qu'il fait *domino*. Il gagne autant de

points qu'il en reste alors dans les mains de son adversaire, chaque domino comptant pour un nombre de points égal à celui indiqué par son chiffre : ainsi le 4 et 3 fait 7 points. Le gagnant de la partie est celui qui arrive le premier à un nombre de points convenu à l'avance.

Si ni l'un ni l'autre des joueurs n'arrive à avoir les mains vides, c'est-à-dire si le jeu *se bouche*, le gagnant est celui auquel il reste en mains le moins de points.

La même partie se joue à trois, quatre ou cinq joueurs (dans ce dernier cas, chacun ne prend que cinq dominos). Les règles sont les mêmes. Celui qui gagne le coup marque un nombre de points égal à la somme des points qui restent dans les mains de ses adversaires. Si personne ne fait domino et que deux ou trois joueurs aient à la fois le plus petit nombre de points, ces deux ou trois joueurs se partagent les points des perdants.

Après chaque coup, le joueur qui a posé le premier à ce coup est chargé de *faire la salade*, c'est-à-dire de retourner et de mêler les numéros ; il se sert après que chacun des autres joueurs a pris le nombre de dominos convenu.

On doit prendre, autant que possible, tous les dominos d'un coup, avec la main étendue ; il est interdit de les choisir un à un.

La première pose appartient à tour de rôle à chaque joueur. La première de toutes est réservée au double-six.

Domino voleur. La partie se joue à quatre joueurs associés deux à deux comme au *whist** (voy. ce mot). Elle se joue comme la partie précédente, mais chaque joueur, s'il est habile, tente d'entraver le jeu de ses adversaires et de favoriser celui de son partenaire. Quand un des joueurs a fait domino, son camp marque autant de points qu'il en reste dans les mains des adversaires. Si le jeu se bouche, le coup appartient au camp dont la somme des points est la plus faible. Si les deux sommes de points sont égales, le coup est nul.

Partie du matador. Les règles générales sont celles de la partie simple ; mais, au lieu de fournir le point demandé, il faut fournir un point qui, additionné à celui posé, forme 7. Ainsi, à un deux, il faudra accoler un cinq ; à un six il faudra accoler un as. Mais à un blanc on ne peut rien accoler, puisque le jeu ne comporte aucun point égal à sept.

Dans cette partie, on donne le nom de *matadors* à quatre dominos particuliers qui sont le *cinq-deux*, le *quatre-trois*, le *six-un* et le *double-blanc*. Ces matadors peuvent se placer n'importe où, même sur du blanc ; ils sont donc fort avantageux pour celui qui les a en mains. Il faut alors les conserver tant qu'on a d'autre part de quoi faire face aux demandes de jeu, et ne les placer que si on n'a rien autre chose à donner.

Au jeu du matador, les joueurs, qui peuvent être nombreux, ne prennent souvent que 3 dés chacun. Mais on pioche quand on n'a pas de quoi fournir. Comme dans la partie simple, le gagnant est celui qui fait domino, ou auquel il reste le moins de points ; son gain se règle de la même manière.

Tour de dominos. Mettez tous les dominos sur la table, les points en haut. Prenez-les l'un après l'autre et retournez-les, le noir en haut, de façon à les ranger en ligne, les uns à côté des autres. En les retournant ainsi, posez d'abord le double-six, puis le cinq et six, puis le double-cinq ou le quatre et six, etc., de manière que chaque domino posé représente une somme de points diminuant d'une unité de l'un à l'autre. Le treizième domino que vous poserez ainsi sera le double-blanc. Vous mettrez alors les quinze dominos restants à la suite des premiers, dans un ordre quelconque.

Ceci fait, vous priez une personne de prendre à volonté, quand vous aurez le dos tourné, un certain nombre de dominos à droite pour les porter à gauche, et vous annoncez qu'en revenant au jeu vous retournerez de suite un domino, sur lequel sera marqué un nombre de points égal au nombre des dominos déplacés. Seulement vous avertissez qu'on ne doit pas déplacer plus de 12 dominos, puisque aucun des dominos que vous pouvez retourner n'est capable de marquer plus de 12 points.

Vous tournez le dos, on fait le déplacement. En revenant, vous n'avez qu'à compter à partir de la gauche, *sans en avoir l'air*, treize dominos, et à retourner le treizième : il marque le chiffre demandé.

Il faut éviter de répéter ce tour plusieurs fois de suite devant les mêmes personnes ; on ne tarderait pas à en deviner le mécanisme.

dommages-intérêts. — Toute personne qui a éprouvé un dommage ou a été empêchée de faire un bénéfice par le fait de quelqu'un est en droit de lui demander des *dommages-intérêts*.

La demande en *dommages-intérêts* peut provenir du tort qui a été occasionné par un fait nuisible (un chasseur a commis des dégâts dans un champ cultivé ; un arbre appartenant au voisin

est tombé sur une maison et en a détérioré la toiture; une personne a, par diffamation, nui à la réputation de quelqu'un). Elle peut aussi provenir de l'inexécution d'une convention, ou du retard apporté dans l'exécution (un marchand n'a pas livré un objet qu'il avait vendu, une compagnie de chemin de fer a livré les bagages confiés à ses soins avec un retard plus ou moins considérable).

Le plaignant qui, dans un procès, réclame des dommages-intérêts, est désigné sous le nom de *partie civile*.

donation entre vifs. — La donation *entre vifs* est un contrat par lequel le donateur se dépouille gratuitement, actuellement et irrévocablement, de la totalité ou d'une partie de ses biens en faveur du donataire. La donation entre vifs, sauf le cas où il s'agit d'un objet mobilier qu'on peut donner de la main à la main, doit être sanctionnée par un acte dressé devant notaire.

Irrévocable en principe, la donation entre vifs peut être révoquée : si les conditions sous lesquelles elle a été faite ne sont pas exécutées (par exemple si le donataire ne paye pas au donateur une pension alimentaire stipulée dans l'acte); pour cause d'ingratitude (tentative d'assassinat, sévices, injures graves, refus d'aliments du donataire envers le donateur); en cas où le donateur, sans enfant au moment de la donation, deviendrait père.

Dans aucun cas, si le donateur a des enfants ou des ascendants, ses dons ne peuvent excéder la quotité disponible.

Doryphora : larves et ponte.

doryphora. — Le *doryphora decem lineata* ou *colorado* est un insecte qui ravage des champs de pommes de terre, et y cause de tels dommages que la loi a dû intervenir pour protéger l'agriculture. D'après cette loi, tout cultivateur qui constate la présence de l'insecte dans ses cultures est tenu d'en faire immédiatement la déclaration au maire de la commune (sous peine d'une amende de 50 à 1 000 francs). Le maire informe le ministre de l'agriculture par l'intermédiaire du préfet. Le ministre peut prendre alors *toutes les mesures* qu'il croit nécessaires pour combattre la propagation du doryphora.


Doryphora : insecte parfait.

En outre, le ministre peut, par un décret, interdire l'importation en France des pommes de terre, feuilles et débris, des sacs et objets d'emballage ayant servi à les transporter, et provenant des pays où l'existence de l'insecte a été signalée.

dot. — La dot est constituée par les biens que la femme apporte en mariage; ces biens étaient sa propriété avant le mariage, ou lui sont donnés par ses père et mère à l'occasion de son établissement. Les parents ne sont jamais obligés, quelle que soit leur fortune, de doter leurs enfants; quand ils le font, la dot est prise, selon les conventions, sur les biens du père, sur ceux de la mère, ou sur ceux de la communauté. Voy. aussi CONTRAT DE MARIAGE.

douanes. — Les *douanes* sont des taxes établies sur certaines marchandises à l'entrée ou à la sortie du territoire; elles sont pour le trésor une source de revenus considérables, et elles ont, en même temps, pour objet de protéger l'agriculture et l'industrie nationales contre la concurrence étrangère.

La perception des douanes se fait aux frontières. Pour faciliter cette perception, une réglementation particulière s'applique à ce qu'on nomme le *rayon-frontière*, bande de terre large de 20 kilomètres qui s'étend tout le long des frontières de terre ou, au large, tout le long des côtes maritimes. Dans le rayon-frontière de terre, aucune usine ne peut être établie sans autorisation, aucun transport de marchandises ne peut être effectué sans déclaration préalable faite aux agents de l'administration. Dans le rayon-frontière de mer, les chaloupes de la douane ont le droit d'accoster tout navire et d'en opérer la visite conformément aux règles établies.

Peuvent être exemptées des droits de douane, en vertu du droit de *transit*, les marchandises qui ne font que traverser le territoire pour aller d'un pays étranger dans un autre. Si les marchandises en transit séjournent en France pendant quelque temps, elles doivent être déposées dans un *entrepôt*.

La répression des *fraudes* commises en matière de douane est très rigoureuse. Les simples contraventions, comme celles provenant d'un défaut de déclaration, sont punies de l'amende; la contrebande habituelle est punie de prison; la contrebande accompagnée de rébellion à main armée est considérée comme un crime, et passible de la cour d'assises. L'administration a toujours le

droit de transiger avec les prévenus en tout ce qui est relatif aux amendes.

Personnel de l'administration des douanes. La surveillance des frontières, au point de vue de la répression de la fraude, est faite par des *douaniers* soumis au régime militaire, et comme tels divisés en soldats, sous-officiers et officiers. En outre, des employés sédentaires sont chargés de la vérification des objets soumis aux douanes, des formalités à remplir pour le passage régulier, de la perception des droits, de la surveillance et de la direction du service. Pour entrer dans ce service sédentaire, il faut avoir de 18 à 25 ans et subir un examen spécial (orthographe, rédaction française, arithmétique, géographie). On débute par un surnumérariat d'une année; puis par un poste de commis à 1 200 francs, avec une faible indemnité de résidence. Les agents supérieurs (directeurs de première classe) ont un traitement de 12 000 francs.

Les bureaux du service central, à Paris, occupent un assez grand nombre d'employés (1 900 à 25 000 francs) recrutés parmi les employés du service central du ministère des finances, ou parmi les autres employés du service des douanes.

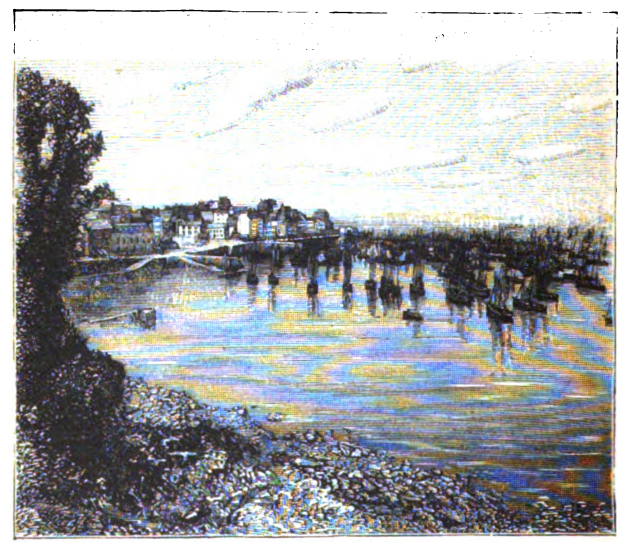
Douarnenez (*Finistère*). — Ville de 10 000 habitants, sur une baie magnifique, avec deux plages qui attirent un certain nombre de baigneurs.

Les étrangers trouvent aisément à s'installer, à Douarnenez, à des prix très modérés.

Douarnenez est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

douches froides. — Voy. HYDROTHÉRAPIE.

douilles. — Voy. CARTOUCHES.



Douarnenez.

Douille (*Manche*). — Belle plage à 2 kilomètres de Granville. Petit village dans lequel on trouve à se loger à bon compte. — Voy. BAINS DE MER.

drapeau (**jeu**). — Le jeu du *drapeau* est tout à fait propre à amuser les écoliers pendant leurs promenades. Pour tout matériel, il n'exige qu'un petit *drapeau*.

On choisit deux emplacements, qui seront les deux camps, et on se partage en deux troupes égales, d'une vingtaine d'écoliers chacune. Le sort décide quel camp aura la garde du drapeau (*défenseurs*); les autres sont les *assaillants*.

Le chef du camp des défenseurs plante le drapeau à six ou huit pas en

avant de son camp et dispose six de ses joueurs de façon à faire face de tous côtés aux assaillants, laissant le reste en réserve à l'intérieur du camp. Ces défenseurs ont droit de *prise* sur tout assaillant qui vient attaquer le drapeau; tout assaillant *touché* par un défenseur est hors de la partie, et doit se rendre dans un troisième camp, placé plus loin.

Au contraire, les assaillants n'ont pas droit de prise sur les défenseurs. Un seul des assaillants, nommé le *cavalier*, qui porte un signe distinctif très visible, a droit de prise sur les défenseurs.

La partie commence. Le *cavalier* s'avance et, après avoir touché la hampe du drapeau, court sur les défenseurs et tâche de les éloigner, pendant que le chef du camp assaillant, combinant son attaque avec la tactique du cavalier, lance ses soldats à l'assaut du drapeau qu'il s'agit de prendre et d'emporter dans son camp.



Le jeu du drapeau.

Pour que la prise du drapeau soit valable, il faut que l'assaillant qui l'emporte arrive à son camp sans être touché par un défenseur.

Les assaillants peuvent faire parvenir le drapeau à leur camp en se le passant de l'un à l'autre, sans avoir toutefois le droit de le lancer de loin.

Les assaillants peuvent se réfugier dans le camp des défenseurs, et tant qu'ils y restent, ils ne peuvent pas être pris; mais, dès qu'ils le quittent, les défenseurs reprennent leur droit et peuvent les prendre à la sortie.

A mesure que les défenseurs du drapeau sont pris par le cavalier, leur chef les remplace par d'autres soldats; il remplace aussi les défenseurs fatigués. Les assaillants se relèvent de même et changent souvent leur cavalier.

La partie est terminée, soit quand le drapeau est enlevé, ce qui fait triompher le camp des assaillants; soit quand les assaillants ont perdu la moitié de leurs soldats, ce qui donne la victoire aux défenseurs.

drainage. — Tout propriétaire qui veut assainir son fonds par le drainage peut, moyennant indemnité, en conduire les eaux souterrainement ou à ciel ouvert à travers les propriétés qui séparent ce fonds d'un cours d'eau ou de toute autre voie d'écoulement. Sont exceptés de cette servitude les maisons, cours, jardins, parcs et enclos attenant aux maisons.

Les propriétaires des fonds traversés peuvent se servir des travaux exécutés sur ces fonds, mais ils doivent participer au prorata de l'utilité qu'ils en retirent, aux dépenses de construction et d'entretien.

drogmans. — Voy. AGENTS CONSULAIRES.

droit. — L'enseignement public du droit est donné en France dans 13 Facultés (Paris, Aix, Bordeaux, Caen, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Toulouse) et à l'Ecole supérieure de droit d'Alger. De plus, des cours de droit sont institués à Fort-de-France (Martinique) et à Pondichéry (Inde française).

Les Facultés de droit et l'École supérieure d'Alger délivrent le *certificat de capacité en droit*, le *diplôme de bachelier en droit*, le *diplôme de licencié en droit*, le *diplôme de docteur en droit* (l'école d'Alger ne délivre pas ce dernier diplôme). L'école d'Alger, les cours de Fort-de-France et de Pondichéry délivrent des certificats spéciaux dont il est question plus loin.

Certificat de capacité en droit. Ce certificat est indispensable pour être nommé *avoué*. Il est délivré aux étudiants non bacheliers qui ont pris 4 inscriptions trimestrielles et ont subi un examen sur la procédure civile, la législation criminelle et le code civil. Les droits d'inscription, de bibliothèque, d'examen et de certificat s'élèvent à 255 francs.

Diplôme de bachelier en droit. Ce diplôme est délivré aux étudiants bacheliers (lettres-philosophie ou lettres-mathématiques) qui ont suivi les cours d'une Faculté pendant deux ans, pris 8 inscriptions semestrielles et ont subi deux examens sur les matières enseignées dans les cours de la faculté. Les droits d'inscription, de bibliothèque, d'examen, de certificats d'aptitude et de diplôme s'élèvent à 720 francs.

Diplôme de licencié en droit. Ce diplôme est délivré aux étudiants qui, munis du diplôme de *bachelier en droit*, suivent encore pendant une année les cours d'une Faculté, prennent 4 inscriptions supplémentaires et passent un nouvel examen. Droits à ajouter aux précédents : 410 francs.

Diplôme de docteur en droit. Pour obtenir ce diplôme, il faut être licencié en droit, faire une quatrième année d'études, prendre 4 nouvelles inscriptions, subir 3 examens nouveaux et soutenir une thèse en public. Les droits à ajouter aux précédents s'élèvent à 570 francs, ce qui donne un total, pour les trois diplômes de bachelier, de licencié et de docteur, égal à 1 700 francs.

Certificats d'études délivrés par l'école de droit d'Alger. Outre ces diplômes généraux, l'École supérieure de droit d'Alger délivre deux certificats spéciaux institués pour l'Algérie.

Le premier est le *certificat d'études de législation algérienne, de droit musulman et de coutumes indigènes*; les candidats à ce certificat doivent être munis du *certificat de capacité en droit* ou être *bacheliers* de l'enseignement classique ou de l'enseignement moderne, ou être munis du *certificat d'études primaires supérieures*, ou *du brevet de capacité d'instituteur* (divers autres certificats sont encore acceptés). Les candidats sont alors admis à prendre 8 inscriptions trimestrielles, à suivre les cours de l'école pendant deux ans et à subir deux examens sur les éléments du droit français civil et pénal, l'économie politique, les éléments du droit constitutionnel, le droit administratif, la procédure civile, la législation algérienne, le droit musulman et les coutumes indigènes. Le montant total des droits est de 225 fr.

Les candidats notaires, les candidats greffiers ou avoués à la cour d'appel et aux tribunaux de première instance sont tenus pour l'Algérie de posséder ce certificat.

Le second certificat spécial à l'École d'Alger est le *certificat supérieur d'études de législation algérienne, de droit musulman et de coutumes indigènes*. Les candidats à ce certificat doivent posséder le certificat précédent ou être licenciés en droit. L'examen comporte des compositions et une épreuve orale sur la législation algérienne, le droit musulman, les coutumes indigènes, les éléments de la langue arabe, l'histoire et la géographie des pays musulmans. Droits d'examen, 125 francs.

Certificats de l'école préparatoire de Fort-de-France (*Martinique*). L'école préparatoire de Fort-de-France enseigne toutes les matières exigées pour l'obtention du grade de bachelier et de licencié dans les Facultés de droit de la métropole. Elle délivre, à la fin de chaque année d'études, des *certificats de capacité* qui peuvent être échangés ultérieurement contre un diplôme de bachelier ou de licencié, à la condition que le candidat subisse un examen spécial, sans avoir à prendre d'inscriptions nouvelles, devant une Faculté de la métropole.

Cours de droit de Pondichéry (*Inde française*). L'école de Pondichéry délivre des certificats analogues. Voy. aussi FACULTÉS DE DROIT.

droit (écoles pratiques de). — Voy. Supplément.

droit de circulation. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droits de consommation. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droit de détail. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droit d'entrée. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droit de fabrication. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droit de licence. — Voy. BOISSONS (*législation*).

droits civils. — Les *droits civils* déterminent les rapports privés des personnes, entre elles; tels sont le droit d'hériter, d'acquérir des biens et de les transmettre par succession ou par dona-

tion; le droit de se marier, de diriger ses enfants, d'être tuteur. Tous les Français (hommes, femmes, majeurs, mineurs) jouissent des droits civils, à moins qu'ils n'en aient été privés par une condamnation judiciaire.

L'étranger autorisé par le gouvernement à établir son domicile en France y jouit également des droits civils (voy. ÉTRANGERS).

Toutes les personnes qui jouissent de leurs droits civils ne les exercent pas effectivement. Les mineurs n'exercent pas eux-mêmes leurs droits civils; leur père, leur mère, leur tuteur les exercent pour eux. Les interdits, les femmes mariées sont dans un cas analogue.

droits de succession. — Voy. SUCCESSION.

droits politiques. — Les *droits politiques* sont ceux qui permettent de participer à l'exercice de la puissance publique; tels sont le droit de voter, d'être élu, d'être juré, de servir de témoin dans les actes notariés, d'être nommé à toutes les fonctions publiques, civiles ou militaires. L'exercice des droits politiques est inséparable de la qualité de *citoyen français* (voy. CITOYEN et FRANÇAIS). Toute condamnation qui prive des droits civils, prive en même temps des droits politiques (voy. DÉGRADATION CIVIQUE); mais certaines condamnations peuvent enlever les droits politiques sans enlever les droits civils.

ducat (monnaie). — Voy. MONNAIES.

duel. — Les tribunaux appliquent, à l'égard du duel, les dispositions de la loi qui punissent les *coups et blessures volontaires* et l'*homicide*. Si le duel n'a occasionné aucune incapacité de travail, la peine peut être de 16 à 200 francs d'amende, et de 6 jours à 2 ans de prison. Mais s'il y a eu blessure ayant entraîné une incapacité de travail de plus de vingt jours, s'il y a eu mort, la peine peut, selon la gravité des cas, aller jusqu'aux travaux forcés à perpétuité.

Les circonstances atténuantes, qui sont toujours admises quand le duel a été loyal, permettent d'abaisser beaucoup la peine.

Les témoins sont poursuivis comme complices.

Le duel entre militaires (officiers, sous-officiers, soldats) est autorisé et réglementé.

Dunkerque (*Nord*). — Ville de 38 000 habitants, fréquentée par les étrangers à la saison des bains de mer. La plage dite de Rosendaël est assez éloignée de la ville, à laquelle elle est reliée par un tramway. Sur cette plage sont installés un casino, des hôtels, des villas, des maisons meublées assez nombreuses. On peut aussi s'installer dans l'un des nombreux hôtels de la ville.

Le climat est fort variable, assez froid; aussi la saison des bains n'est-elle agréable qu'en juillet et août. On se rend à Dunkerque en chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

E

eau de Portugal. — Voy. PARFUMS.

eau de Seltz. — Seltz est un village du duché de Nassau (Allemagne); l'eau gazeuse qui sort du sol dans cette localité est l'objet d'un grand commerce d'exportation. Mais en France on emploie presque exclusivement l'*eau de Seltz artificielle*, simple dissolution de gaz acide carbonique dans l'eau. Dans toutes les villes, on trouve à acheter cette eau pour un prix très minime, dans des bouteilles à soupape, nommées *siphons*, qui permettent de la consommer sans que le gaz s'en perde.

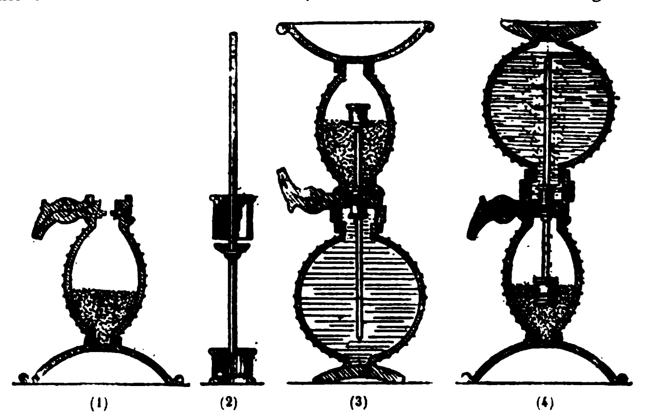
Dans les campagnes on peut préparer soi-même l'eau de Seltz. Divers appareils ont été imaginés. On doit repousser tous ceux qui forcent à boire non seulement la dissolution de gaz acide carbonique, mais en outre la dissolution des substances qui ont servi à sa préparation, substances qui donnent à l'eau un goût désagréable et produisent une action fâcheuse sur la digestion.

Le type des appareils domestiques est l'appareil Briet (*fig.*). On y prépare le gaz par la réaction de l'*acide tartrique* (18 gr.) et du *bicarbonate de soude* (21 gr.). Il ne faudrait pas forcer les doses, dans l'espérance d'avoir une eau de Seltz de meilleure qualité. On s'exposerait à une pression intérieure très forte, capable de déterminer l'explosion de l'appareil, avec projection dangereuse des fragments de verre provenant de la rupture.

Il faut préparer l'eau de Seltz deux heures au moins avant de l'employer, et remuer l'appareil de temps en temps, pour faciliter la dissolution du gaz. La

fraîcheur de la cave faciliterait aussi la dissolution, tout en rendant l'eau d'une consommation plus agréable.

Si on met dans l'appareil de l'eau aromatisée avec un sirop, ou de l'eau sucrée additionnée d'essence de citron, d'acide citrique..., on obtient des limonades gazeuses.



(1) (2) (3) (4)

Appareil Briet, pour la préparation de l'eau de Seltz. — L'appareil étant démonté, on met les deux poudres dans le petit réservoir (1); on le ferme avec le tube figuré en (2), et on visse le tout sur le grand réservoir (3) préalablement rempli d'eau. On retourne alors l'appareil (4).

eau-de-vie. — L'eau-de-vie devrait être constituée uniquement par de l'alcool de vin marquant à peu près cinquante degrés à l'*alcoomètre* et ayant vieilli dans des tonneaux et plus tard en bouteilles. Le plus souvent, aujourd'hui, l'eau-de-vie est un affreux mélange d'un grand nombre de substances avec des alcools autres que celui du vin. Ces mélanges ont pour but de développer artificiellement dans ce liquide la saveur, la couleur et le bouquet qui pourront le rapprocher le plus possible de l'eau-de-vie vraie.

L'art est poussé fort loin dans ces falsifications et on trouve dans le commerce, sous les noms de *fine champagne*, de *cognac*, d'*armagnac*, des mélanges d'un goût fort agréable, dans lesquels n'entre pas un centimètre cube d'eau-de-vie de vin. Les *fines champagnes*, *cognacs* et *armagnacs* authentiques deviennent de plus en plus rares.

Si donc on ne veut pas mettre un prix élevé à l'achat de l'eau-de-vie, mieux vaudra la fabriquer soi-même. On aura, à meilleur compte, un produit moins dangereux à la santé, et qui ne sera pas sensiblement plus mauvais au goût.

Faites infuser un gramme et demi de thé noir dans un demi-litre d'eau; faites bouillir une pincée de copeaux de bois de chêne dans un demi-litre d'eau; faites caraméliser dans une casserole 100 grammes de sucre, et faites dissoudre dans un litre d'eau. Et mélangez ces trois liquides avec 3 litres d'alcool ordinaire, *bien rectifié*, que vous aurez préalablement additionnés de 6 *gouttes* d'alcali volatil, et de 5 petits verres à liqueurs de rhum.

Vous aurez ainsi de l'eau-de-vie marquant à peu près 50 degrés; si vous la trouvez trop forte, vous ajouterez une quantité d'eau convenable.

eaux (législation). — Les eaux naturelles ont été l'objet d'une législation très étendue, sur laquelle nous ne pouvons donner que quelques indications rapides.

Eaux pluviales. Les eaux pluviales deviennent la propriété du premier occupant, à moins qu'il n'y ait servitude contraire, acquise par convention ou par prescription. Si le propriétaire des eaux pluviales tombées sur sa propriété ne les absorbe pas, il n'a pas le droit d'intercepter par des travaux faits de main d'homme le cours naturel de ces eaux; il ne peut non plus les faire déverser sur des terrains inférieurs qui ne les recevraient pas naturellement. Les eaux pluviales qui tombent sur un chemin public appartiennent au premier occupant. Le propriétaire d'un fonds supérieur a le droit de détourner sur son fonds les eaux pluviales d'un chemin

dont il est riverain, lors même que le propriétaire inférieur les aurait déjà employées à son usage.

Sources. Celui qui a dans son fonds une source sur laquelle les propriétaires des fonds inférieurs n'ont acquis aucun droit par titre ou par prescription, peut en user comme bon lui semble. Si cependant les eaux de cette source sont nécessaires aux habitants d'une commune, d'un village ou d'un hameau, il ne lui est pas permis d'en changer le cours; mais il a le droit de se faire payer une indemnité réglée par experts, à moins que les habitants n'en aient acquis ou prescrit l'usage. Le propriétaire d'une source ne peut altérer ou corrompre les eaux de cette source.

Ruisseaux. Les ruisseaux sont la propriété des riverains.

Rivières non navigables ni flottables. Les rivières non navigables ni flottables n'appartiennent ni à l'État, ni aux particuliers. Celui dont la propriété borde un de ces cours d'eau peut s'en servir à son usage pour l'irrigation de ses terres, en respectant toutefois les droits du riverain opposé. Celui dont le cours d'eau traverse l'héritage peut en user, à la charge de rendre la rivière à son cours ordinaire à la sortie du fonds.

Rivières navigables ou flottables. Les rivières *navigables* sont celles qui peuvent porter des bateaux; les rivières *flottables* sont celles qui ne peuvent porter que des flottes ou trains de bois. C'est l'administration qui détermine les rivières ou parties des rivières qui sont navigables et flottables. Ces rivières dépendent du domaine public; aucune construction, aucuns travaux ne peuvent être faits, dans le courant ou sur les rives, sans une autorisation de l'administration.

Les riverains d'une rivière navigable ou flottable sont soumis à la servitude du *halage*. Ils doivent laisser, d'un côté de la rivière, un *chemin de halage* pour le passage des hommes ou des animaux employés au tirage des bateaux et trains de bois. Ce chemin ne doit être planté ni d'arbres ni de haies; il ne peut servir qu'au halage.

Canaux. Les canaux sont des cours d'eau artificiels, construits de main d'homme. Les *canaux publics de navigation* sont assimilés aux grandes routes pour ce qui concerne leur établissement, leur entretien et leur police. Les *canaux d'irrigation* appartiennent à l'Etat ou aux particuliers qui les ont fait creuser. Ceux qui appartiennent à l'Etat sont entretenus aux frais des propriétaires dans l'intérêt desquels ils ont été construits. Les *canaux de desséchement* sont soumis à la police administrative, ainsi que les canaux d'irrigation, alors même qu'ils sont la propriété des particuliers. Les *canaux de dérivation* à l'usage des usines sont d'ordinaire la propriété de l'usine pour l'usage de laquelle ils ont été établis.

Étangs. Les étangs appartiennent aux propriétaires des fonds dans lesquels ils se trouvent. L'administration a le droit de déterminer la hauteur des chaussées qui retiennent l'eau d'un étang, afin de prévenir les inondations; elle peut aussi prescrire le desséchement des étangs, s'il est prouvé qu'ils occasionnent, par leurs émanations, des maladies épidémiques, ou qu'ils sont sujets à inonder les propriétés inférieures.

Eaux-Bonnes (*Basses-Pyrénées*). — Village qui vit à peu près exclusivement par ses eaux minérales, très fréquentées. Ces eaux sont sulfurées sodiques, les unes thermales (22 à 32°), les autres froides (12°). Elles sont employées principalement en boisson, mais aussi en bains et douches dans les maladies des voies respiratoires, et en particulier dans la phtisie.

Deux établissements thermaux; belles promenades, très belles excursions dans les environs; climat doux, agréable, sans grandes variations dans la température; distractions mondaines; des hôtels, des chalets, des maisons meublées; prix généralement assez élevés.

On se rend aux Eaux-Bonnes par Pau (chemin de fer); de là par voiture publique (44 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Eaux-Chaudes (*Basses-Pyrénées*). — Village possédant des eaux minérales sulfurées sodiques, qui sont les unes thermales (24 à 36°), les autres froides (11°); employées en boisson, bains et douches, principalement contre le catarrhe, le rhumatisme et les maladies de la peau.

Grand établissement thermal, plusieurs hôtels, maisons meublées, à des prix un peu élevés; charmantes promenades, belles excursions dans les environs. Climat peu pluvieux, mais avec de grandes variations de la température qui obligent les baigneurs à des précautions continuelles.

On se rend aux Eaux-Chaudes par Pau (chemin de fer); de là par voiture publique (44 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

eaux de toilette. — Voici quelques recettes d'eaux de toilette, d'une préparation facile, économique. Ces eaux sont inoffensives, mais ordinairement inutiles, l'eau ordinaire suffisant à elle seule, presque toujours, à entre-

tenir la propreté et la fraîcheur de la peau.

Eau de Cologne. A un litre d'*alcool* bon goût, à 90 ou 95 degrés, ajoutez : *essence de petit grain*, 2 gr.; *essence de néroli bigarade*, 0 gr. 5; *essence de romarin*, 2 gr.; *essence d'écorce d'orange*, 4 gr.; *essence de citron*, 4 gr.; *essence de bergamote*, 4 gr. Mêlez, agitez, mettez dans de petites bouteilles, fermez et cachetez avec soin; conservez dans un endroit frais. L'eau de Cologne s'améliore en vieillissant.

Eau de lavande. A un litre d'*alcool*, ajoutez 35 grammes d'essence de lavande anglaise et 80 grammes d'eau de rose. Agitez et mettez en petites bouteilles.

Eau contre les rougeurs du visage. Mouiller, matin et soir, légèrement le visage avec le liquide obtenu en mélangeant : *eau de rose*, 100 gr.; *acide borique*, 1 gr.; *essence de miel d'Angleterre*, 5 gouttes.

Eau contre les taches de rousseur. A 100 gr. d'*eau de fleur d'oranger* ajoutez 10 gr. de *borax*, 10 gr. d'*eau de rose* et 2 gr. de *teinture de benjoin*. Agitez. Cette eau s'emploie en lotions matin et soir.

Eau contre l'action du soleil. Se laver matin et soir le visage et les mains avec une infusion de fleurs de tilleul.

eaux et forêts (école nationale des). — Voy. ÉCOLE FORESTIÈRE.

eaux minérales. — Les eaux minérales sont des eaux de source chargées de matières salines ou gazeuses qui leur donnent des qualités thérapeutiques spéciales. Elles résultent de la filtration des eaux de pluie, qui pénètrent dans les profondeurs de la terre, d'où elles sortent, à des distances considérables, plus ou moins chargées de sels, de gaz, de matières organiques empruntés aux terrains qu'elles ont traversés.

La température, comme la composition chimique des eaux minérales, varie beaucoup. On y rencontre presque toutes les substances appartenant aux formations géologiques qu'elles traversent. On les divise en *eaux minérales froides*, dont la température est inférieure à 20°, et *eaux minérales chaudes* ou *thermales*.

Les sources minérales chaudes occupent généralement les régions montagneuses (en France : Pyrénées, massif central, groupe du Jura, de la Haute-Savoie et des Vosges); ces sources sont très minéralisées et renferment des chlorures, du soufre, avec prédominance de la soude. Les sources généralement froides des autres régions sont moins minéralisées et renferment surtout des carbonates avec prédominance de la chaux.

Classification des eaux minérales. Parmi les principes constituants d'une eau minérale, il en est qui sont prédominants, ou dont l'activité médicamenteuse est caractéristique. Si l'on tient plus spécialement compte de ces éléments, on divisera ces diverses eaux en sept types, qui sont les suivants :

1° *Eaux acidules;* elles sont froides et renferment beaucoup d'acide carbonique dissous, qui fait effervescence à l'air (eaux de Seltz, de Soultzmatt, de Condillac,...);

2° *Eaux alcalines*, riches en bicarbonates de potasse, de soude, de chaux, de magnésie; généralement thermales (Vichy, Cusset, Saint-Nectaire, Ems, Vals, Plombières,...);

3° *Eaux chlorurées*, dans lesquelles les chlorures de potassium et de sodium prédominent; elles sont tantôt froides, tantôt chaudes (Aix-la-Chapelle, Hombourg, Balaruc, Bourbon-l'Archambault, Bourbonne,...). L'eau de mer peut être rangée dans ce groupe;

4° *Eaux sulfatées*, dont l'élément principal est constitué par des sulfates de potasse, de soude, de chaux, de magnésie (Carlsbad, Marienbad, Epsom, Sedlitz, Pulna,...);

5° *Eaux sulfureuses*, riches en hydrogène sulfuré, en sulfures de potassium et de sodium, généralement thermales (Barèges, Bagnères-de-Luchon, Eaux-Bonnes, Cauterets, Eaux-Chaudes, Ax, Amélie, Enghien,...);

6° *Eaux ferrugineuses*, contenant beaucoup de carbonate ou de sulfate de fer, le plus souvent froides (Spa, Orezza, Cransac, la Malou, Passy, Auteuil,...);

7° *Eaux bromurées et iodurées*, dans lesquels on trouve une quantité notable de bromures et d'iodures alcalins Challes, Saxon, Creuznach).

Effets des eaux minérales. L'administration des eaux minérales, à l'intérieur ou à l'extérieur, produit généralement des effets puissants sur l'organisme. Ces effets peuvent être, selon les circonstances et selon les personnes, ou très favorables ou très défavorables à la santé. Il en résulte que le médecin seul a qualité pour ordonner l'usage de ces eaux et pour indiquer quel doit être leur mode d'administration.

Les diverses eaux dont la classification est sommairement indiquée ci-dessus sont principalement efficaces contre les maladies suivantes :

1° *Eaux acidules :* elles sont apéritives et excitantes ; on les emploie surtout contre la dyspepsie, les engorge-

ments abdominaux et les affections des voies urinaires.

2° *Eaux alcalines*, surtout efficaces dans la dyspepsie, la gastralgie, les maladies du foie, des reins, de la vessie, le diabète, la goutte.

3° *Eaux chlorurées;* elles sont diurétiques, toniques, reconstituantes; on les conseille surtout contre le lymphatisme et la scrofule, le rhumatisme, la paralysie, les névralgies.

4° *Eaux sulfatées;* ces eaux sont généralement purgatives; efficaces contre les affections du foie, des intestins, les congestions cérébrales, les névroses.

5° *Eaux sulfureuses*, employées contre les maladies de la peau, des voies respiratoires, le rhumatisme, la scrofule.

6° *Eaux ferrugineuses*, sont toniques et astringentes : elles produisent de bons effets contre le lymphatisme, la chlorose, l'anémie, l'atonie digestive et en général contre tous les états morbides qui sont accompagnés d'atonie et de débilité.

7° *Eaux bromurées et iodurées*, principalement efficaces contre toutes les manifestations de la scrofule.

Mode d'administration des eaux minérales. Une bonne direction à donner au traitement que l'on doit suivre dans une saison d'eaux minérales n'est pas moins importante qu'un choix judicieux de la station elle-même. Et bien souvent des malades voient leur état s'aggraver à la suite d'une saison d'eaux, uniquement parce que les bains, les douches, la boisson ont été administrés sans discernement. Les médecins de la station ont seuls la compétence nécessaire pour diriger le traitement, pour en suivre attentivement toutes les phases et modifier à l'occasion leurs premières indications, selon les effets observés.

Dans la plupart des stations thermales les eaux peuvent être administrées en boisson, en bains et en douches. Mais la quantité de boisson à prendre par jour, la durée, l'heure, la température et le mode d'administration des douches varient à l'infini. Non seulement ces variations sont considérables d'une station à l'autre, mais elles le sont aussi, dans chaque station, selon le tempérament du malade, la nature de la maladie à soigner et les effets observés après chaque journée de traitement.

Dans certains cas on ajoute aux bains et aux douches des bains de vapeur, des inhalations.

L'essentiel, au point de vue de l'administration des eaux minérales, est de consulter un médecin, de suivre rigoureusement ses avis et de se garder avec soin des conseils des personnes obligeantes, qui sont plus nombreuses aux eaux que partout ailleurs.

La vie dans les stations d'eaux minérales. La clientèle des villes d'eaux se compose de personnes bien portantes et de personnes malades.

Les personnes bien portantes veulent souvent imiter les malades, et pour cela elles boivent, se baignent, prennent des douches, ce qui constitue presque toujours un grand péril pour leur santé.

Les personnes malades veulent également imiter les gens bien portants. C'est-à-dire qu'elles prétendent faire marcher de front le traitement avec les grandes promenades, les excursions, les soirées passées au bal, au théâtre, ou au concert dans le parc. Il va sans dire que les uns et les autres se trouvent fort mal d'une semblable manière de vivre.

Une cure ne peut être efficace que si elle est accompagnée de précautions hygiéniques généralement incompatibles avec les plaisirs mondains, et même avec la fatigue qui accompagne les trop longues excursions en plein air.

Les malades qui ont véritablement le désir de voir leur santé s'améliorer doivent avant tout rechercher le repos, la tranquillité, l'oubli des préoccupations de toute nature. Ils doivent suivre un régime alimentaire approprié à leur maladie, mais surtout parfaitement réglé, éviter avec soin l'humidité du soir, se coucher de très bonne heure, se lever assez matin pour jouir de la première fraîcheur.

Les trop grandes courses, qui occasionnent un excès de fatigue et apportent presque inévitablement des irrégularités dans le traitement et dans le régime alimentaire, doivent aussi être évitées.

Les promenades qu'on peut faire sans fatigue, dans la limite de ses forces, devraient seules être autorisées.

Il n'est pas à dire pour cela que les malades soient forcés de s'ennuyer de parti pris. L'ennui, au contraire, serait plus nuisible peut-être encore que la fatigue occasionnée par l'abus des distractions.

Mais est-il donc si difficile de se distraire et de rire pendant 20 ou 30 jours sans lire de romans, sans aller au bal et sans se coucher quand le soleil se lève? Nous ne le pensons pas.

Les frais d'une saison sont nécessairement assez considérables, mais ils peuvent être singulièrement réduits par le savoir-faire des malades et de leur famille. A côté des hôtels de premier ordre, dont les prix sont élevés, se trouvent partout des hôtels plus mo-

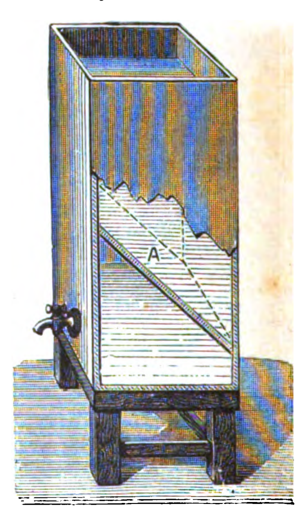
destes, où l'on rencontre encore un confortable suffisant. Les maisons meublées présentent des conditions plus avantageuses encore, soit que la famille se charge elle-même des achats et de la préparation des repas, soit que ces soins soient laissés aux domestiques de la maison meublée. Il n'est pas une ville d'eaux, même parmi celles où le luxe est le plus grand, où l'on ne puisse s'installer de façon à dépenser pour la vie de chaque jour une somme à peine supérieure à celle que l'on dépense chez soi; le loyer seul, que l'on peut réduire d'ailleurs à bien peu de chose, constituant une véritable dépense supplémentaire.

Nous ne parlons ici, bien entendu, ni des frais de voyage, ni des frais de médecin, ni des frais de traitement, qui sont souvent considérables et infiniment moins élastiques.

Enumération des eaux minérales. Nous avons parlé spécialement, dans ce *Dictionnaire*, des eaux minérales les plus importantes. La série en est assez longue en ce qui regarde les stations françaises. Pour les stations étrangères, nous avons dû nous borner beaucoup plus. La liste suivante, établie par ordre alphabétique, contient les noms de toutes les villes d'eaux minérales françaises et étrangères dont il est question dans le *Dictionnaire*.

Aix (Bouches-du-Rhône), Aix (Savoie), Aix-la-Chapelle, Alet, Allevard, Amélie-les-Bains, Amphion, Andabre, Audinac, Aulus, Auteuil, Avesne, Ax, Baden (Autriche), Baden (Suisse), Baden-Baden, Bagnères-de-Bigorre, Bagnères-de-Luchon, Bagnoles, Bagnols, Bains, Balaruc, Barbazan, Barbotan, Barèges, la Bauche, Bondonneau, le Boulou, Bourbon-Lancy, Bourbon-l'Archambault, Bourbonne-les-Bains, la Bourboule, Brides, Bussang, Cadéac, la Caille, Caldaniccia, Cambo, Campagne, Capvern, Carcanières, Carlsbad, Castéra-Verduzan, Cauterets, Cauvalat-lès-le-Vigan, Celles, Challes, Charbonnières, Château-Gontier, Châteauneuf, Châteldon, Châtelguyon, Chaudes-Aigues, Coise, Condillac, Contrexéville, Creuznach, Cransac, Cusset, Dax, Eaux-Bonnes, Eaux-Chaudes, Ems, Encausse, Enghien, Escaldas, Escouloubre, Euzet, Evaux, Evian, Foncaude, Forges, Gréoulx, Guagno, Hauterive, Hunyadi-Janos, Kissingen, Labassère, Louèche-les-Bains, Lucques, Luxeuil, la Malou, Marienbad, Marlioz, Molitg, Mont-Dore, la Motte, Montmirail, Néris, Olette, Orezza, Passy, Pierrefonds, Pietrapola, Plombières, Pougues, la Preste, Provins, Püllna, Puzzichello, Royat, Sail-les-Bains, Sail-sous-Couzan, Saint-Alban, Saint-Amand, Saint-Christaud, Saint-Galmier, Saint-Gervais, Saint-Honoré, Saint-Laurent-les-Bains, Sainte-Marie, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Sauveur, Salies-en-Béarn, Salins (Jura), Salins-Moutiers, Sedlitz, Sermaize, Siradan, Spa, Sylvanis, Teplitz, Tercis, Uriage, Ussat, Vals, le Vernet, Vichy, Vic-sur-Cère, Vittel, Wiesbaden.

eaux potables. — Il est nécessaire d'avoir constamment à sa disposition une eau de bonne qualité. Une eau peut être considérée comme bonne et potable quand elle est fraîche, limpide, sans odeur; quand sa saveur est très faible, qu'elle n'est surtout ni désagréable, ni fade, ni salée, ni douceâtre; quand elle renferme suffisamment d'air en dissolution; quand elle dissout le savon sans former de grumeaux, et qu'elle cuit bien les légumes.

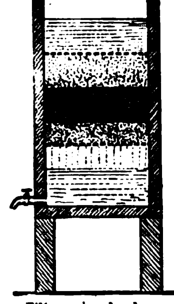


Fontaine filtrante de ménage. — L'eau, placée dans le réservoir supérieur A, filtre à travers la pierre poreuse transversale et tombe, limpide, dans le réservoir inférieur.

Toute eau trouble doit être rejetée. Si l'on est obligé de s'en servir, il faudra la laisser reposer longtemps, puis la filtrer dans une fontaine filtrante, à travers une plaque mince de grès poreux.

Si, en outre, l'eau est croupie, et si elle a pris une mauvaise odeur, on doit la purifier à l'aide d'un filtre à charbon.

A défaut des filtres à charbon qu'on trouve dans le commerce, on peut en faire un soi-même. On prend un grand vase de grès, de 30 litres au moins de capacité, muni d'un robinet à sa partie inférieure. On le remplit à moitié de gros cailloux lavés; sur ces cailloux on pose une toile métallique qu'on recouvre de 5 à 6 centimètres de gros sable de rivière, puis, au-dessus, l'on met 10 centimètres de charbon de bois de chêne concassé, et enfin une nouvelle couche de sable. On maintient ce filtre toujours plein d'eau, en ayant soin d'en ajouter par en haut chaque fois qu'on en tire de filtrée par le robinet. Tous les mois on doit nettoyer la fontaine, laver les cailloux et renouveler le sable et le charbon.



Filtre à charbon. — L'eau passe à travers une couche de charbon en poudre, qui lui enlève sa mauvaise odeur.

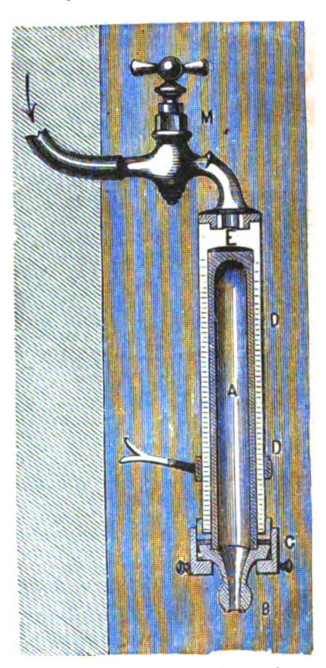
Quand une eau donne des grumeaux avec le savon, on la rend propre au savonnage en y dissolvant 2 à 3 grammes de cristaux de soude par litre, puis en laissant reposer et en décantant.

Enfin une eau peut, tout en semblant de bonne qualité, renfermer des germes capables d'engendrer diverses maladies (principalement la fièvre typhoïde); c'est surtout dans les villes que ce danger est à redouter. Aussi ne devrait-on jamais boire que de l'eau filtrée à travers la porcelaine poreuse (*filtre Chamberland, système Pasteur*), ou de l'eau bouillie. Dans ce dernier cas, on fait bouillir chaque soir quelques litres d'eau, qu'on descend ensuite à la cave dans un vase servant toujours à cet usage. Puis, le matin, on bat l'eau pour qu'elle dissolve l'air, sans lequel elle serait indigeste.

Les *filtres Chamberland* ne sont efficaces qu'autant qu'ils sont toujours maintenus dans un état de propreté absolue. Il est nécessaire de les nettoyer de temps en temps, et de les tremper ensuite dans l'eau bouillante, ou même de les flamber à la lampe à alcool.

écaille. — L'écaille, ramollie par l'eau chaude, a la propriété de se souder à elle-même. On utilise cette propriété pour réparer les objets en écaille, quand ils sont brisés. Pour cela on rapproche les parties à souder, préalablement ramollies par l'eau chaude, et on les maintient fortement pressées jusqu'à complet refroidissement.

écarté. — Ce *jeu de cartes* se joue à deux personnes, avec un jeu de 32 cartes; malgré la simplicité de ses règles, l'*écarté* se prête à de nombreuses combinaisons qui ne sont pas comprises de tous les joueurs.



Filtre Chamberland. — La *bougie* filtrante AB est en porcelaine poreuse; elle est ouverte par le bas, en B, et entourée d'un cylindre non poreux DD. Quand on ouvre le robinet M, l'eau arrive *autour* de la bougie AB, filtre très lentement à travers ses parois, et s'écoule goutte à goutte en B. La filtration ne se fait que si l'eau arrive en M avec une certaine pression. Le filtre Chamberland retient même les microbes, qui passent à travers tous les autres filtres.

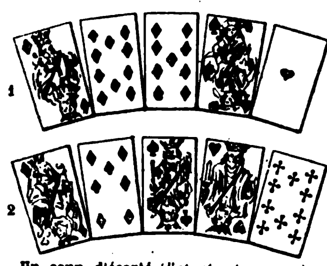
Le roi y est la plus forte carte, l'as venant après le valet.

Les deux joueurs commencent à *tirer la main*; celui qui donne les cartes le premier est celui qui a tiré la plus faible carte.

Chaque fois qu'on donne les cartes, on doit mêler et faire couper.

Cinq cartes sont distribuées à chaque joueur, soit par 3 et 2, soit par 2 et 3. La onzième carte est retournée ; elle fixe l'*atout*.

Le premier joueur commence à jouer, s'il est content de son jeu : il joue d'*autorité*. S'il n'est pas content, il *demande* des cartes, que l'adversaire a le droit



Un coup d'écarté (*l'atout est carreau*). — Le 1 annonce le roi, et marque un point. — 1. Roi de carreau ; 2. Sept de carreau ; le 1 fait la levée. — 1. Valet de pique ; 2. Roi de pique ; le 2 fait la levée. — 2. Roi de cœur ; 1. As de cœur ; le 2 fait la levée. — 2. Dix de trèfle ; 1. coupe avec le neuf de carreau, et fait la levée. — 1. Dix de carreau ; — 2. Dame de carreau ; le 2 fait la levée. — Le point est pour le second joueur, qui a fait trois levées.

de lui refuser : dans ce cas c'est l'adversaire qui joue d'*autorité*. Si l'adversaire accorde des cartes, le premier joueur en demande une, deux.... cinq, à sa volonté, pour remplacer celles qu'il *écarte;* le second joueur en prend de même pour lui le nombre qu'il juge convenable.

On peut ainsi redemander des cartes une seconde, une troisième fois,... jusqu'à épuisement du talon.

Quand l'écart est terminé, le jeu commence.

Le premier joueur pose la carte qu'il veut ; l'adversaire est tenu de fournir la même couleur, en forçant, c'est-à-dire en donnant une carte plus forte, s'il le peut. S'il n'a pas de la couleur demandée, il *coupe* avec l'atout et emporte la levée. S'il n'a ni couleur ni atout, il joue à son gré.

Celui qui a emporté la levée pose la carte suivante ; et ainsi jusqu'à épuisement des cinq cartes.

Le gain se compte de la manière suivante. Celui qui a le roi d'atout est obligé de l'annoncer en jouant sa première carte : il marque 1 *point*. Si la *retourne* est un roi, ce roi n'appartient à personne, mais celui qui a donné les cartes marque 1 *point*. Le coup terminé, celui qui a fait trois ou quatre levées marque 1 *point;* celui qui a fait la *vole*, c'est-à-dire les cinq levées, marque 2 *points*. Si l'un des joueurs a joué d'autorité et qu'il ne fasse pas 3 levées au moins, l'adversaire, au lieu de marquer 1 point, en marque 2 ; mais si l'adversaire fait la vole, c'est aussi 2 points qu'il compte, et non 3.

Le plus fort coup est donc de 3 points : 1 pour le roi et 2 pour la vole ou l'autorité.

La partie se joue ordinairement en 5 points.

échantillons. — Voy. POSTES.

écharde. — Tout petit corps dur (généralement un mince morceau de bois) introduit sous la peau constitue une *écharde*. Il en peut résulter un mal blanc, ou même un panaris. Aussi doit-on procéder de suite à l'enlèvement des échardes. On le fait en tirant avec des pinces fines l'extrémité restée en dehors. Si l'écharde est tout entière sous la peau, on recherche l'ouverture à la loupe, et, avec la pointe d'une aiguille, on agrandit cette ouverture jusqu'à ce qu'on puisse recourir à la pince.

S'il y a enflure, on applique un cataplasme émollient, et, l'enflure diminuant, on tente de nouveau l'extraction.

échasses. — Les *échasses* étaient autrefois fort utiles, en France, aux habitants des Landes, auxquels elles fournissaient un moyen de locomotion presque indispensable à travers les sables et les marécages de leur pays. Aujourd'hui la région, transformée par les plantations de pins, est presque partout accessible aux simples piétons.



Habitant des Landes sur des échasses liées aux jambes.



Échasses maintenues par les mains (jouet d'enfants).

Les échasses peuvent être considérées comme des instruments de jeu. Les échasses trop élevées risquent d'occasionner des accidents.

échéance. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

échecs. — Le jeu des *échecs* est le plus beau des jeux de combinaisons ; le hasard n'y joue aucun rôle, et le gain de la partie est dû uniquement à l'habileté des joueurs. Par suite, ce jeu, qui se prête à un nombre infini de combinaisons, est fort difficile et exige beaucoup de réflexion. Une partie d'échecs un peu sérieuse ne constituera jamais un délassement, mais bien une fatigue pour l'esprit. Nous conseillons donc ce jeu aux hommes de loisir, ou aux hommes dont les occupations sont surtout actives ; mais nous pensons que les hommes d'étude, dont le cerveau est déjà surmené, feront bien de chercher des distractions moins absorbantes.

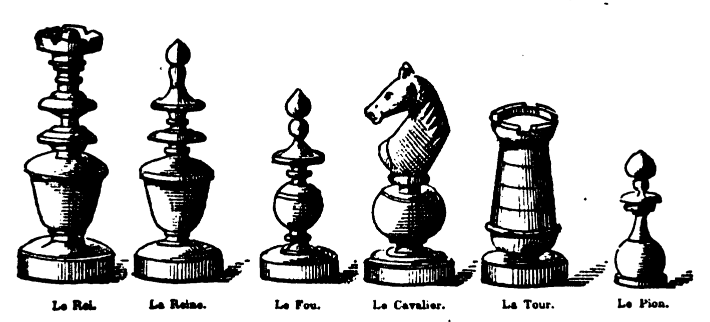
Il serait impossible de donner en quelques lignes, ni même en quelques pages, une règle du jeu des échecs. Une semblable règle n'apprendrait rien à un débutant ; là, plus qu'à tout autre jeu, il faut des leçons d'un joueur exercé.

Nous nous contenterons de dire rapidement en quoi consiste ce jeu, non pas pour servir de guide à ceux qui veulent l'apprendre, mais pour en donner une idée à ceux qui, en connaissant seulement le nom, veulent savoir la marche générale des combinaisons que ce nom représente.

Les échecs se jouent sur une tablette carrée, nommée *échiquier ;* cette tablette est divisée en 64 petits carrés, ou cases, alternativement blancs et noirs. Sur ces carrés vont se mouvoir 16 pièces blanches et 16 pièces noires. Chaque série se compose d'un *roi*, d'une *reine*, de 2 *fous*, de 2 *cavaliers*, de 2 *tours* et de 8 *pions*.

Au début de la partie, chaque joueur prend 16 pièces et les range devant lui sur les cases. Sur la base il range les 8 plus grosses pièces, dans l'ordre suivant : au milieu le *roi*, sur la case du milieu qui a la même couleur que lui ; à côté du roi, la *reine ;* de part et d'autre un *fou*, l'un à côté du roi, l'autre à côté de la reine ; de part et d'autre un *cavalier ;* de part et d'autre une *tour*. Devant cette rangée de grosses pièces, les 8 pions sur une seule ligne.

Les deux armées, blanche et noire, sont ainsi en présence. Il s'agit, pour chaque joueur, de faire avancer ses pièces et de s'emparer des pièces de so adversaire. Seul le roi ne peut pas être pris. Le but du joueur est de poursuivre le roi de son adversaire ; toutes les pièces du jeu de chaque joueur sont



Les six pièces du jeu d'échecs.

employées à défendre son roi, et à attaquer le roi de l'adversaire.

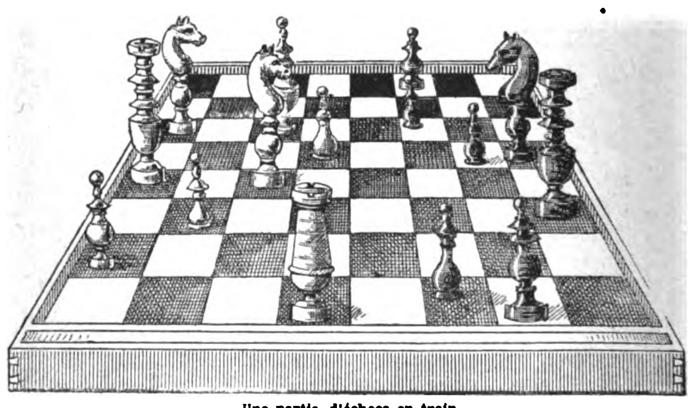
Si le roi ne peut pas être pris, il peut être menacé. Quand il est menacé, c'est-à-dire dans une position telle que toute autre pièce à sa place serait prise, on dit qu'il est en *échec*. Il faut alors soit qu'une de ses pièces vienne à son secours et le garantisse, soit qu'il se sauve. Quand le roi ne peut être garanti par aucune pièce et qu'il ne peut pas non plus se sauver, il est *mat*, et la partie est terminée.

A mesure que la partie s'avance, l'échiquier se dégarnit, car chaque joueur prend les pièces de son adversaire et les enlève du jeu. Celui qui prend le plus de pièces, et surtout les plus puissantes, a l'avantage, puisque son armée devient plus forte que celle de l'adversaire pour l'attaque et pour la défense. Mais il n'est nullement nécessaire que l'une des armées soit anéantie pour que la partie prenne fin. Il arrive que le roi est fait *échec* et *mat* presque au début, alors que les armées sont encore à peu près intactes.

Dans la bataille, chaque pièce a s

marche particulière et est capable de prendre tout ce qui se trouve dans le rayon de cette marche. Le pion, la plus faible des pièces, peut prendre la dame, peut faire échec au roi, si le roi ou la dame se trouve sur sa route, à sa portée.

Le *pion* marche toujours en avant, sans pouvoir jamais reculer, dans aucun cas; il ne fait qu'un pas à la fois, dans le sens perpendiculaire aux bases de l'échiquier. Mais il ne peut prendre qu'obliquement, c'est-à-dire les pièces placées devant lui en diagonale. Quand il prend une pièce, cette pièce est mise hors de l'échiquier, et le pion se place sur la case qu'elle occupait : cette règle est d'ailleurs la même pour toutes les prises.



Une partie d'échecs en train.

La *tour* marche normalement, comme le pion, mais aussi bien dans le sens transversal que dans le sens longitudinal; elle peut à volonté avancer ou reculer; de plus elle fait à la fois autant de pas que l'on veut, si l'espace est libre. Elle a droit de prise sur toute pièce qui se trouve sur la route qu'elle peut suivre, pourvu, bien entendu, qu'aucune pièce de sa couleur ne lui barre la route. Il n'en faut pas conclure qu'une tour prendra sans hésitation un pion, un cavalier,... ou toute autre pièce de l'adversaire placée à sa portée; elle aura, avant de prendre, à examiner si, en prenant, elle ne s'expose pas à être prise elle-même, par représaille. La même circonspection est nécessaire à toutes les autres pièces, sauf aux pions, qui ne peuvent prendre moindre qu'eux.

Le *fou* va obliquement, en diagonale, à droite ou à gauche, en avant ou en arrière, faisant autant de pas qu'il le veut quand l'espace est libre. Il a droit de prise sur toute la route qu'il peut parcourir.

La *reine*, la plus forte pièce du jeu, possède à la fois toutes les prérogatives de la tour et toutes les prérogatives du fou.

Le *cavalier* va en zigzag, faisant deux pas seulement d'un coup. Il passe toujours d'une case blanche sur une noire, ou d'une noire sur une blanche; s'il est, par exemple, sur une blanche, il va sur une noire, non pas sur une des noires qui touchent sa blanche, mais sur une des cases noires éloignées d'un rang de plus. Il va d'ailleurs, et prend dans tous les sens autour de sa position. S'il n'a pas une longue portée, sa marche tortueuse le rend cependant redoutable; d'autant plus qu'il n'est pas arrêté, comme le sont les autres pièces, par les pièces placées entre sa position et celle qu'il veut occuper.

Comme le pion, le *roi* ne fait qu'un pas à la fois, mais il le fait en tous sens autour de sa position.

éclairage. — Nous pouvons, pour nos appartements, adopter plusieurs systèmes d'éclairage : ***bougies, lampes à huile, lampes à pétrole, gaz, lumière électrique.***

Chacun de ces systèmes a ses avantages et ses inconvénients.

Les *bougies* donnent une lumière vacillante qui doit les faire proscrire chaque fois qu'on veut se livrer à un travail exigeant une attention soutenue (lecture, écriture, couture, etc.). D'ailleurs une bougie éclaire trop peu, et plusieurs bougies causent une dépense plus forte que celle d'une lampe. Les bougies

resteront donc au salon, à la salle à manger, ou sur une table de nuit.

Les *lampes à l'huile* fournissent une lumière douce, régulière, pas trop coûteuse. Elles sont encore préférées par bien des personnes, quoiqu'elles aient leurs inconvénients. Voy. LAMPES.

Nous donnons, pour nous, la préférence à la *lampe à pétrole* (voy. PÉTROLE) qui permet d'obtenir à bon marché une lumière éclatante et d'une fixité absolue.

Le *gaz*, excellent dans la plupart des pièces de la maison, doit être absolument proscrit de la chambre à coucher.



Un bon abat-jour.

Nous ne le conseillons pas non plus pour le travail soutenu : il fatigue la vue.

La *lumière électrique* obtenue à l'aide des lampes à incandescence est excellente, mais elle est encore, en 1895, un éclairage de luxe pour les maisons particulières ; son prix est certainement destiné à s'abaisser progressivement.

Quel que soit le mode d'éclairage adopté, on se servira toujours, pour tout travail exigeant une application soutenue, d'un abat-jour placé assez bas pour cacher complètement au travailleur la vue directe de la flamme. Cet abat-jour sera absolument *opaque*, et jamais translucide. Ceux en carton, verts par-dessus, blancs par-dessous, doivent être préférés ; ils ne sont pas beaux, mais ce sont ceux qui ménagent le mieux la vue.

La lampe devra éclairer assez bien pour qu'on ne soit pas obligé de l'approcher trop près, car alors la chaleur de la flamme, arrivant sur la tête et les yeux, est pénible, et de plus tout à fait nuisible à la santé.

éclairage (législation). — Les voitures circulant la nuit sur la voie publique doivent être munies d'une lanterne allumée, sous peine d'une amende de 6 à 15 francs et d'un emprisonnement de un à cinq jours.

école centrale lyonnaise. — Cette école, établie à Lyon, a pour but de donner aux jeunes gens un enseignement industriel qui leur permette d'exercer les professions d'ingénieur civil, de chef d'atelier.

L'École ne reçoit que des demi-pensionnaires (1 000 à peu près par an) ; les élèves étrangers à la ville trouvent à se loger, pour le dîner et le coucher, dans des familles honorables. D'assez nombreuses bourses sont accordées au concours.

La durée des études est de 3 ans. Les candidats, qui doivent avoir au moins 16 ans, ont à passer un examen portant sur les mathématiques élémentaires, la physique, la chimie. Les bacheliers sont admis sans examen.

Les élèves qui ont satisfait plus ou moins complètement aux examens de sortie reçoivent un *diplôme* de première ou de seconde classe.

école coloniale. — L'École coloniale, située à Paris, comprend deux sections.

Section indigène. Elle reçoit 20 élèves envoyés des colonies (Annam, Tonkin, Cambodge, Cochinchine). Ces élèves, choisis parmi les jeunes gens de moins de 20 ans qui ont déjà une connaissance suffisante de la langue française, restent 2 ans à l'Ecole aux frais de l'Etat et sont ensuite rapatriés.

Section française. Cette section est destinée à assurer le recrutement des administrations et corps coloniaux. La durée des études est de 3 ans ; le régime est l'externat (300 francs, bourses).

Les élèves sont choisis par le ministre parmi les jeunes Français âgés de 18 à 25 ans, pourvus d'un diplôme de bachelier. Les élèves qui satisfont aux examens de sortie sont nommés aux divers emplois de l'administration coloniale ; ceux auxquels il n'est pas donné de situation reçoivent un brevet. Le traitement du poste de début, comme stagiaire, est de 2400 francs ; les traitements de début dans les colonies, le stage terminé, varient de 4000 à 7000 francs, selon les fonctions et la résidence.



Un mauvais abat-jour.

écoles. — La question de l'instruction des enfants est une de celles qui, à bon droit, préoccupe le plus le père de famille. De cette instruction, de la manière dont elle aura été commencée, puis menée à bonne fin, dépendra en grande partie l'avenir de ces enfants.

Combien de pères de famille, d'ailleurs pleins de bonnes intentions, ne voient que l'Ecole primaire ou l'Enseignement secondaire, selon leur situation de fortune ! Et se disent qu'il sera toujours temps d'aviser, quand les enfants auront terminé ces études primaires, ou conquis le diplôme, pourtant si décrié, du baccalauréat.

C'est que, pour la plupart, ils ne songent pas assez tôt au choix d'une carrière ; choix qui leur permettrait d'abandonner plus tôt les études générales, et d'aborder de bonne heure la préparation directe à la carrière choisie.

Or il existe en France une très grande quantité d'*écoles spéciales* ayant justement pour but de donner une instruction spéciale, préparant de façon effective à une carrière déterminée. Sans doute, le concours qui ouvre la porte de ces écoles exige des connaissances générales souvent fort étendues, mais, pour d'autres, la somme des connaissances exigées est bien plus restreinte, et on peut affronter le concours, si on a songé assez tôt à s'y préparer, à un âge où, trop souvent, on n'a même pas encore songé au choix d'une carrière.

C'est pour donner aux pères de famille des idées précises relativement à ce

choix que nous avons accordé, dans ce Dictionnaire, une place importante à l'énumération des écoles qui existent en France. Aussi étendue qu'elle soit, notre liste n'est malheureusement pas encore complète; toutefois, en la parcourant, on sera souvent étonné d'y voir inscrites des écoles dont on ne soupçonnait même pas l'existence.

Un grand nombre de ces écoles sont des écoles manuelles, destinées aux enfants peu fortunés, ayant simplement reçu l'instruction primaire. On y fait un apprentissage pour ainsi dire scientifique, dans des conditions d'instruction générale et technique, d'hygiène et de morale bien préférables à celles qu'on trouve dans les ateliers ordinaires. D'autres sont des écoles supérieures conduisant aux emplois les plus élevés.

On trouvera au *Supplément* une liste complète, non pas de toutes les Ecoles existant en France, mais de toutes celles pour lesquelles quelques développements sont donnés dans le cours du Dictionnaire.

écoles de l'enseignement primaire. — Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE.

écoles nationales d'enseignement primaire supérieur et d'enseignement professionnel. — Voy. APPRENTISSAGE (*écoles manuelles d'*).

économe. — L'économe d'un hôpital, d'un lycée, d'un collège, d'une école de l'Etat, d'un établissement pénitentiaire,... est le comptable des deniers et du matériel. Il répond des recettes, de la validité des payements, de la qualité, de la quantité et de l'emploi des fournitures. Il est chargé de la caisse, de la tenue des registres et de la rédaction des pièces de comptabilité.

Les conditions exigées varient d'un établissement à l'autre, ainsi que le traitement.

Dans les lycées de garçons, le traitement varie de 4000 à 8000 francs; à ce traitement s'ajoute une indemnité supplémentaire, dans les lycées les plus nombreux. L'économe fournit un cautionnement; il est logé.

Pour entrer dans l'économat des lycées il faut être bachelier, et n'avoir pas trente ans. On débute comme délégué dans les fonctions de commis aux écritures (1200 francs); puis on est nommé commis aux écritures (1200 fr.); commis d'économat (1400 à 2500 francs, plus le logement et la nourriture), et enfin économe.

écorchures. — Il est prudent de soigner les *écorchures*, même très légères, de peur qu'elles ne deviennent le siège d'une inflammation.

On lavera la petite blessure, on la séchera bien, et on collera un peu de taffetas d'Angleterre, de baudruche gommée, ou tout simplement du papier gommé ordinaire (papier à timbre-poste, étiquette gommée). Il est encore préférable de badigeonner avec du collodion, et de laisser sécher.

écrevisse. — La chair de l'écrevisse est beaucoup plus délicate encore que celle du homard ou de la langouste. Les plus estimées sont les plus grosses, en particulier celles de la Meuse et du Rhin.

On les mange le plus souvent sans aucun assaisonnement, simplement cuites, jusqu'à coloration rouge parfaite, dans un *court-bouillon* (voy. POISSON) très épicé. Les écrevisses doivent être mises, encore vivantes, dans le court-bouillon. On commence par les vider en tirant avec précaution l'écaille du milieu de la queue, qui se détache et amène avec elle l'intestin dont le goût est amer.


Écrevisse (longueur, 0m,12).

Les écrevisses sont de digestion difficile; elles doivent être évitées surtout par les personnes sujettes aux maladies de peau et aux urticaires.

écrevisse (pêche). — La pêche des écrevisses est facile dans toutes les rivières et dans tous les ruisseaux où il s'en trouve; si facile que l'on peut craindre que ce crustacé ne finisse par être presque entièrement détruit.

Dans les ruisseaux on pêche à la main, en soulevant les pierres et en enfonçant les bras dans les trous où se réfugient les écrevisses.

Le procédé des *balances* (voy. ce mot) est le meilleur et le plus généralement employé. On tend plusieurs balances à la fois, 15 ou 20, en les enfonçant le long du ruisseau. On choisit les endroits sombres, en ayant soin de placer les balances bien à plat, au fond. On lève chaque balance toutes les 15 minutes.

On pêche ainsi pendant toute la belle saison, mais principalement en septembre et en octobre. Les temps sombres et orageux sont les plus favorables : les heures de l'après-midi jusqu'au coucher du soleil, et même longtemps après, fournissent les meilleures prises.

Au lieu des appâts indiqués au mot BALANCE, on emploie aussi avec avantage des morceaux de hareng salé ou de morue salée, enveloppés dans du gros tulle.

On va souvent à la pêche aux écrevisses en grand nombre, en partie de plaisir. Ces pêches-là sont rarement fructueuses, car les écrevisses, comme le poisson, sont craintives ; elles ne sortent pas quand elles entendent du bruit, et surtout quand elles entendent marcher le long des berges.

écu. — Voy. ARMOIRIE.

écu (**monnaie**). — Voy. MONNAIES.

écureuil (**chasse**). — *L'écureuil* est un rongeur très malfaisant, qui fait de grands ravages dans les parcs, dans les forêts ; il mange même les œufs des faisans et des perdrix. On peut le détruire à coups de fusil ; mais la chasse devient alors coûteuse, quand les bêtes sont un peu nombreuses. On peut employer avec succès de petits *assommoirs* amorcés avec un peu de poisson gâté. Ces assommoirs sont établis sur le sol, au pied des arbres, et, quand on le peut, sur les grosses branches des arbres eux-mêmes.



Écureuil commun (longueur du corps, 0m,25).

écurie. — De la disposition de l'écurie dépend, dans une large mesure, la santé des chevaux.

Une écurie simple, dans laquelle il y a une seule rangée de chevaux, doit avoir au moins 4 mètres de largeur ; elle aura au moins 7 mètres si l'écurie est double. Chaque cheval disposera d'un espace qui ne sera pas inférieur à 1m,50 et qui sera porté à 1m,80 ou même 2 mètres pour les animaux de très grande taille : car le cheval doit pouvoir se coucher à l'aise en étendant librement les jambes.

Il est très important de séparer chaque cheval de ses voisins, non seulement pour le garantir des coups de pied qui peuvent le blesser ou laisser des traces permanentes nuisibles à la vente, mais aussi pour lui assurer une tranquillité complète, nécessaire à son repos.

Les simples barres mobiles, suspendues à l'arrière par une corde ou une chaîne, ne sont pas suffisantes pour cela : elles garantissent imparfaitement des coups de pied, n'empêchent pas les querelles ou les bousculades et occasionnent en outre des accidents lorsqu'elles viennent à être enjambées.

Les bat-flancs, qui sont de larges planches suspendues de la même manière que les barres mobiles, sont déjà préférables ; ils présentent cependant les mêmes inconvénients que les barres, quoique notablement atténués.

Il vaudra beaucoup mieux installer entre les chevaux de solides séparations, fixes, ayant 2 mètres de longueur et 1m,50 à 1m,70 de hauteur. La dépense est plus élevée, mais les chevaux se trouvent beaucoup mieux, à tous les points de vue, de ce système.

Les râteliers en bois ou en métal seront placés à une hauteur correspondant à la taille des chevaux, assez bas pour que ceux-ci n'aient pas à trop lever la tête, et pas trop inclinés.

Il serait bon que les mangeoires placées au-dessous des râteliers soient munies de deux auges distinctes pour chaque cheval : une auge pour les aliments solides (avoine, son, carottes,...) et une auge pour la boisson. Il y aurait grand avantage, en effet, pour la santé des chevaux, que ceux-ci puissent boire en mangeant au moment où ils ont soif, plutôt que d'attendre qu'on les conduise à l'abreuvoir, qu'on les fasse boire dans un seau.

L'hygiène exige en outre que l'écurie soit convenablement aérée, que la température n'y éprouve pas de trop fortes variations et que les produits des déjections y répandent le moins d'odeur possible.

Dans ce but, on s'efforcera de donner à l'écurie une hauteur de 3 à 4 mètres. La ventilation y sera assurée à l'aide de fenêtres percées le plus haut possible, étroites dans le sens vertical, larges dans le sens horizontal, avec fermetures à bascule, s'ouvrant de haut en bas. De la sorte, la ventilation se fait par la partie supérieure ; l'air du dehors va d'abord frapper le plafond, pour retomber ensuite, sans produire ces courants d'air si préjudiciables aux chevaux, surtout quand ils reviennent du travail. C'est aussi pour éviter autant que possible les courants d'air qu'on maintiendra le plus possible les portes fermées, surtout si un cheval se trouve entre deux portes, ou entre une porte et une fenêtre.

On réglera l'ouverture et la fermeture des fenêtres de façon que la température de l'écurie ne s'abaisse pas trop en hiver, et surtout ne s'élève pas trop en été, une température trop élevée étant fort nuisible à la santé des chevaux.

Le sol de l'écurie doit être imperméable ; une aire en ciment ou bitumée, ou pavée en briques de champ, à joints cimentés, est de beaucoup préférable à une aire en terre battue ou pavée grossièrement. Ce sol a besoin, dans tous les cas, d'être tout à fait uni et *très légèrement* incliné, de façon à assurer l'écoulement des urines dans une rigole cimentée, doucement en pente vers l'extérieur.

Il serait bon de changer la litière fort souvent, mais ordinairement on ne peut

s'y décider, dans la nécessité où l'on se trouve de produire du fumier de bonne qualité. On est donc obligé de se résoudre à un séjour assez long des litières dans l'écurie. Mais au moins, quand on enlève le fumier, doit-on s'astreindre à l'enlever complètement et à laver à grande eau tout le sol de l'écurie. On fera suivre cette opération d'une ventilation active. Tout cela, bien entendu, en l'absence des chevaux.

Ajoutons que les harnais, les voitures ne devraient jamais avoir leur place dans l'écurie; les émanations du fumier nuisent singulièrement à leur conservation.

effets de commerce. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

électeurs, élections. — En matières politique et administrative les élections se font au *suffrage universel* (élections des conseillers municipaux, conseillers d'arrondissement, conseillers généraux, députés). Les sénateurs sont encore nommés au suffrage universel, mais au suffrage à deux degrés (voy. SÉNAT), tous les électeurs sénatoriaux étant élus parmi les élus du suffrage universel. D'autres élections, comme celles des juges au *tribunal de commerce*, des membres du *Conseil supérieur de l'instruction publique*, etc., sont faites par des électeurs ne comprenant que certaines catégories de citoyens. Nous parlerons seulement ici du suffrage universel.

Sont électeurs, sans condition de cens, tous les Français, âgés de vingt et un ans accomplis, jouissant de leurs droits civils et politiques

Listes électorales. La liste des électeurs est dressée, pour chaque commune, par le maire; elle est l'objet d'une revision annuelle. Elle comprend : 1° tous les électeurs habitant dans la commune depuis 6 mois au moins; 2° ceux qui, n'ayant pas atteint, lors de la formation de la liste, les conditions d'âge et d'habitation, doivent les acquérir avant la clôture définitive (31 mars); 3° ceux qui, quoique ne résidant pas dans la commune, ont déclaré vouloir y exercer leurs droits électoraux, pourvu qu'ils soient inscrits au rôle de l'une des quatre contributions directes ou au rôle des prestations en nature; 4° les membres de la famille des électeurs visés sous le numéro précédent, compris dans la cote de la prestation en nature, alors même qu'ils n'y sont pas personnellement portés, et les habitants qui, en raison de leur âge, ont cessé d'être soumis à cet impôt; 5° les Alsaciens-Lorrains qui ont opté pour la nationalité française et déclaré fixer leur résidence dans la commune; 6° ceux qui sont assujettis à une résidence obligatoire dans la commune en qualité, soit de ministres des cultes reconnus par l'État, soit de fonctionnaires publics, alors même que leur résidence ne remonterait pas à 6 mois; 7° les militaires qui, quoique absents de la commune par suite de leur service, n'ont cependant pas cessé d'y résider légalement.

Peuvent prendre part à toutes les élections de l'année les électeurs portés sur la liste de cette année.

Incapacités. Ne doivent pas être inscrits sur les listes électorales : 1° les individus privés de leurs droits civils et politiques par suite de condamnation, soit à des peines afflictives et infamantes, soit à des peines infamantes seulement; 2° ceux auxquels les tribunaux, jugeant correctionnellement, ont interdit le droit de vote; 3° certaines catégories d'individus ayant été condamnés pour *crime* à l'emprisonnement simple; 4° ceux qui ont été condamnés à trois mois de prison au moins pour vol, escroquerie, abus de confiance, soustraction commise par des dépositaires de deniers publics, attentat aux mœurs, vente ou débit de boissons falsifiées contenant des mixtions nuisibles à la santé, tromperie sur la qualité ou la quantité des marchandises, usure; 4° les interdits; 5° les faillis non réhabilités.

Réclamations. Lors de la revision annuelle de la liste électorale, tout citoyen omis sur la liste peut présenter sa réclamation à la mairie. Tout électeur inscrit sur l'une des listes de la circonscription électorale peut réclamer l'inscription ou la radiation d'un individu omis ou indûment inscrit. Le même droit appartient aux préfets et aux sous-préfets.

Il est ouvert, dans chaque mairie, un registre sur lequel les réclamations sont inscrites par ordre de date; le maire doit donner un récépissé de chaque réclamation. Tout électeur dont l'inscription est contestée est prévenu, sans frais, par le maire et peut présenter ses observations.

Les réclamations sont jugées par une commission composée, à Paris, du maire et de deux adjoints; partout ailleurs, du maire et de deux membres du conseil municipal désignés par le conseil. Notification de la décision est faite, dans les trois jours, aux parties intéressées; elles peuvent interjeter appel dans les trois jours de la notification. L'appel est porté, par déclaration au greffe, devant le juge de paix du canton; le juge statue dans les 10 jours. La décision du juge de paix est en dernier ressort, mais elle peut être déférée, dans les 10 jours, à la Cour de cassation.

Tous les actes judiciaires sont, en matière électorale, dispensés du timbre et enregistrés gratis.

Opérations électorales. Lorsqu'une élection doit avoir lieu, tous les électeurs sont convoqués officiellement, au moins 15 jours à l'avance, par arrêté du préfet, affiché dans les communes. L'élection a toujours lieu un dimanche; le scrutin est ouvert pendant une journée, de 7 heures du matin à 6 heures du soir. Cependant, dans les élections municipales, le maire fixe la durée des opérations de vote: cette durée ne peut être inférieure à 6 heures. Le maire, dans chaque commune, fixe le local où le scrutin sera ouvert; dans les villes ou communes importantes il peut y avoir plusieurs bureaux de vote. Chaque bureau est *présidé* par le maire, un adjoint, un conseiller municipal ou un électeur désigné par le maire; le président du bureau a la police de la salle. Il est assisté par 4 *assesseurs* qui sont les deux électeurs les plus jeunes et les deux électeurs les plus âgés présents à l'ouverture de la séance; un *secrétaire* est en outre désigné par le président et les assesseurs. *Trois* membres du bureau, au moins, en plus du secrétaire, doivent être présents pendant tout le cours des opérations. Le bureau a pour fonctions de surveiller les opérations du vote; il juge provisoirement les difficultés qui peuvent s'élever; toutes les réclamations des électeurs et les décisions du bureau sont insérées au procès-verbal; les pièces et bulletins qui ont été l'objet de ces décisions sont paraphés par le bureau et joints au procès-verbal.

Sont admis au vote tous les électeurs inscrits sur la liste électorale, et ceux porteurs d'une décision du juge de paix ou d'un arrêt de la Cour de cassation ordonnant leur inscription.

Le *bulletin de vote* de chaque électeur, préparé en dehors de l'assemblée, sur papier blanc et sans signe extérieur, est remis fermé au président, qui le dépose ostensiblement dans la boîte du scrutin, pendant qu'un membre du bureau constate le vote sur la liste électorale. Avant le commencement des opérations, la boîte du scrutin doit être fermée de deux serrures, dont les clefs restent l'une entre les mains du président, l'autre entre les mains de l'assesseur le plus âgé. Aussitôt après la fermeture du scrutin, on procède au *dépouillement*. La boîte du scrutin est ouverte et le nombre des bulletins vérifiés; s'il est inférieur ou supérieur à celui des électeurs marqués sur la liste comme ayant pris part au vote, il en est fait mention au procès-verbal. Le bureau désigne parmi les électeurs présents un nombre suffisant de *scrutateurs*, qui comptent les suffrages sous la surveillance des membres du bureau et de tous les électeurs présents.

Les bulletins *blancs*, *illisibles*, ceux qui ne contiennent pas une *désignation suffisante*, ceux dans lesquels le votant s'est fait connaître, sont annulés et annexés au procès-verbal; les autres sont brûlés en présence des électeurs, après la fin des opérations. Si un bulletin porte un nombre de noms supérieur au nombre des députés ou conseillers à élire, le bulletin est compté, mais il n'est pas tenu compte des derniers noms de la liste.

Quand les opérations d'un bureau sont terminées, le président proclame le résultat. Les résultats obtenus dans chaque bureau sont centralisés pour obtenir le résultat total.

Résultat de l'élection; ballottage. Nul n'est élu au premier tour de scrutin s'il n'a réuni la majorité absolue des suffrages exprimés, et un nombre de suffrages égal au quart de celui des électeurs inscrits sur la totalité des listes de la circonscription électorale. Si ces conditions ne sont pas remplies, il y a *ballottage*, et on doit procéder à un second tour de scrutin. Ce second tour a lieu 8 jours après le premier pour les élections municipales, et 15 jours après pour les autres élections.

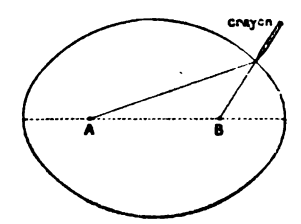
Au second tour de scrutin, l'élection a lieu à la majorité relative, quel que soit le nombre des votants; dans le cas où deux candidats obtiendraient le même nombre de suffrages, le plus âgé serait proclamé élu.

Dispositions pénales. Les fraudes, délits en matière électorale, sont punis de peines sévères, pouvant aller, dans certains cas, jusqu'à 5000 francs d'amende et cinq années d'emprisonnement. C'est ainsi que la loi punit ceux qui se font inscrire, par fraude ou déclarations mensongères, sur les listes électorales sans en avoir le droit; ceux qui votent alors qu'ils sont, pour une raison ou pour une autre, déchus du droit de vote; ceux qui profitent d'une circonscription multiple pour voter plus d'une fois; les membres des bureaux de vote et les scrutateurs qui soustraient, ajoutent ou altèrent des bulletins, ou disent un autre nom que celui inscrit; ceux qui pénètrent dans une salle de vote avec des armes apparentes ou cachées; ceux qui ont vendu leur suffrage ou qui ont tenté d'acheter les suffrages d'autrui; ceux qui ont exercé une influence sur le vote d'autrui par des voies de fait, violences, menaces, fausses nouvelles, bruits calomnieux, ou autres manœuvres; ceux

qui se sont livrés contre un des membres du bureau à des menaces ou à des voies de fait ; ceux qui ont enlevé l'urne avant le dépouillement du scrutin. La peine de la réclusion, ou celle des travaux forcés, peut être prononcée contre ceux qui ont violé le scrutin les armes à la main, ou qui ont enlevé l'urne dans les mêmes circonstances ; la peine de la réclusion est aussi appliquée aux membres du bureau qui violent le scrutin.

électricité (école d'). — Voy. Supplément.

ellipse. — Pour tracer sur une feuille de papier une *ellipse* (ou *ovale*) on s'y prend de la manière suivante. Sur la feuille de papier on pique assez solidement deux épingles A et B ; puis on prend un fil plus long que la distance des deux épingles, on fait une boucle à chaque extrémité de ce fil, et on passe les deux boucles dans les deux épingles, de façon qu'elles reposent sur le papier.



Ellipse : comment on trace une ellipse.

Avec un crayon C, on tend alors le fil, et on trace la courbe sur le papier, en tournant autour des épingles, le fil restant constamment tendu.

La construction se fait aussi bien sur le terrain (par exemple pour tracer un massif ovale dans un jardin). Dans ce cas, on remplace les épingles par deux piquets, le crayon par un troisième piquet et le fil par une ficelle.

Si on joint les points A et B, on a la direction de la plus grande dimension de l'ellipse (*grand axe*) ; si on élève, par le milieu de AB, une perpendiculaire au grand axe, on a la direction de la plus petite dimension de l'ellipse (*petit axe*).

La surface de l'ellipse s'obtient en multipliant le demi-grand axe a par le demi-petit axe b, et en multipliant le produit obtenu par le nombre $\pi = 3{,}1416$ (voy. CERCLE). On a donc $S = \pi \times a \times b$. — *Exemple :* le grand axe d'une ellipse a 26 centimètres, son petit axe a 16 centimètres, quelle est sa surface ? — *Réponse :* $3{,}1416 \times 13 \times 8 = 326$ centimètres carrés.

Quand on trace une ellipse par le procédé indiqué plus haut, on la fait à son gré plus ou moins ronde, plus ou moins allongée, en faisant varier la distance des épingles et la longueur du fil.

émancipation. — L'*émancipation* est l'acte qui affranchit un mineur de l'autorité de son père ou de son tuteur, et lui donne la libre disposition de sa personne et de ses biens.

Le mariage d'un mineur détermine par le fait même son émancipation. Mais l'émancipation peut aussi résulter de la volonté du père ou de celle de la mère, si le père est décédé, ou de celle du conseil de famille, si le mineur est orphelin de père et de mère. L'émancipation par la volonté du père ou de la mère peut avoir lieu à 15 ans ; le conseil de famille ne peut l'autoriser qu'à 18 ans. L'émancipation s'opère au moyen d'une déclaration devant le juge de paix assisté du greffier.

Le mineur émancipé peut disposer de sa personne. Il peut administrer ses biens et toucher ses revenus ; mais pour vendre des immeubles, les faire hypothéquer, accepter ou refuser une succession, il doit avoir l'autorisation d'un *curateur*, nommé par le conseil de famille ; et cette autorisation doit être ratifiée par le conseil de famille lui-même et par le tribunal.

Si le mineur abuse de sa liberté et administre très mal ses biens, l'émancipation peut être révoquée ; le mineur rentre alors, et reste jusqu'à sa majorité, sous l'autorité de son père, de sa mère ou de son tuteur.

empesage. — Voy. REPASSAGE.

emphysème pulmonaire. — Nous ne parlerons que de l'*emphysème pulmonaire* des animaux domestiques, parce que cette maladie est considérée comme *vice rédhibitoire** pour les chevaux, les ânes et les mulets.

L'emphysème pulmonaire est une maladie des voies respiratoires extrêmement fréquente chez les chevaux soumis à un service pénible. Elle se traduit par deux symptômes principaux : une irrégularité dans les mouvements respiratoires et une toux particulière (*cheval poussif*).

L'affection est considérée comme incurable, mais sa marche est fort lente, et elle n'empêche pas l'utilisation des animaux.

empois. — Voy. REPASSAGE.

empoisonnement. — Quand on a lieu de redouter un empoisonnement, le médecin doit être appelé en grande hâte. En son absence, il importe avant tout d'expulser le poison. Si on a de l'*émétique*, de l'*ipéca*, on en fait prendre une dose de 5 centigrammes, puis, im-

médiatement après, on fait boire deux ou trois grands verres d'eau tiède. Si, cinq minutes après, les vomissements ne sont pas survenus, on prendra une seconde dose, et encore de l'eau tiède; enfin une troisième dose dix minutes après, si c'est nécessaire. L'émétique se prend en dissolution dans un peu d'eau. En même temps on donnera en lavement une dissolution de sulfate de soude dans l'eau.

A défaut d'émétique, on déterminera les vomissements en buvant de l'*eau tiède* en *grande abondance*, et en se mettant, ensuite, les doigts dans la gorge aussi profondément que possible. L'eau expulsée, on en boira d'autre, et ainsi de suite à plusieurs reprises. A défaut d'eau tiède, on prendra de l'eau ordinaire en aussi grande quantité qu'il sera possible.

Quant aux contrepoisons, qui varient selon les circonstances, le médecin seul peut les ordonner avec compétence.

Toutefois il convient de connaître l'action de quelques contrepoisons qu'on administrerait si le médecin tardait à venir.

En toutes circonstances, on peut faire boire de l'*eau albumineuse*, obtenue en battant deux *blancs d'œufs* dans un litre d'eau. Cette eau est même préférable à l'eau ordinaire pour faire vomir; dans ce cas il faut la prendre tiède, si on le peut, et en très grande quantité. Si l'empoisonnement est dû au *sublimé corrosif*, l'eau albumineuse est le meilleur contrepoison.

Le *lait* est aussi favorable dans presque tous les cas, sauf lorsque l'empoisonnement est dû au *phosphore*.

Contre les empoisonnements par les *acides* (acide sulfurique, acide nitrique), par l'*arsenic*, par les composés renfermant du *plomb*, du *zinc* ou du *cuivre*, on fera intervenir la *magnésie calcinée*, délayée dans l'eau (une grande cuillerée à bouche par litre), et on fait boire cette eau au malade, en grande quantité; on en donne d'autre quand la première est rejetée.

Contre les *alcalis* (potasse, soude, ammoniaque), on fait prendre de l'*eau vinaigrée;* contre les *champignons*, un peu d'*éther;* contre l'*opium*, le *laudanum*, la *morphine*, la *nicotine*, la *digitale*, du *café noir* très fort ou une forte décoction d'*écorce de quinquina;* contre le *sel d'oseille*, beaucoup d'*eau de chaux;* contre le *phosphore*, de l'*essence de térébenthine*, de l'*eau de chaux*.

Dès que les vomissements se calment, on administre un *purgatif*, si le médecin n'est pas encore arrivé. Tous les purgatifs sont bons; mais si l'empoisonnement est dû au phosphore, on se gardera de l'*huile de ricin*, qui ferait plus de mal que de bien. Si le purgatif employé est en pilules, on pulvérisera ces pilules pour qu'elles agissent plus rapidement. Si on n'a aucun purgatif sous la main, le meilleur à envoyer chercher est le *sulfate de soude* (60 gr. dans deux verres d'eau). Voy. ALLUMETTES *(empoisonnement par les)*.

empoisonnement (**législation**). — L'empoisonnement est un crime puni de mort, à moins d'admission de circonstances atténuantes.

Celui qui a empoisonné sciemment des animaux domestiques, ou les poissons d'un étang, d'un réservoir, peut être puni d'un emprisonnement de 1 à 5 ans et d'une amende de 16 à 300 fr.

Voyez aussi PÉNALITÉ.

Ems (*grand-duché de Nassau*). — Petite ville de 2 500 habitants, uniquement disposée pour recevoir les étrangers, fort nombreux. Les eaux minérales sont thermales (température 29° et 47°), gazeuses, bicarbonatées sodiques. On les emploie en boisson, bains, douches, inhalations contre le catarrhe pulmonaire chronique, les bronchites, laryngites chroniques.

Climat très doux, fort agréable, promenades charmantes. Prix élevés, même dans les maisons meublées. Voy. EAUX MINÉRALES.

Encausse (*Haute-Garonne*). — Village de 600 habitants; eaux thermales (température 28°) sulfatées calciques, employées en boisson, bains et douches contre un grand nombre de maladies nerveuses.

Etablissement de bains, plusieurs hôtels; promenades et excursions intéressantes; climat généralement beau, pas trop chaud.

On se rend à Encausse par Saint-Gaudens (chemin de fer), et de là en voiture publique (10 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

encaustique. — L'*encaustique* le plus simple, et l'un des meilleurs, s'obtient en mélangeant simplement de la cire jaune avec de l'essence de térébenthine. Dans les maisons où l'on emploie journellement l'encaustique, on doit opérer de la manière suivante.

Dans le vase on met 500 grammes de cire jaune et on chauffe à un feu très doux; quand la cire est entièrement fondue, on retire du feu et on verse peu à peu 1 000 grammes d'essence de térébenthine, en agitant constamment. Il est prudent de faire l'opération loin du feu.

Cet encaustique sert indifféremment pour les meubles (meubles cirés et non vernis) et pour les parquets. Pour l'em-

ployer on en met, avec une palette de bois, une petite quantité sur un morceau de grosse étoffe de laine, et on frotte. Puis on laisse sécher et on brosse vivement.

Les parquets d'une maison bien tenue doivent être passés à l'encaustique tous les deux ou trois mois. Pour les meubles, il faut en user seulement quand la brosse ou le tampon de laine, légèrement enduit d'huile de lin, ne produisent pas un brillant suffisant.

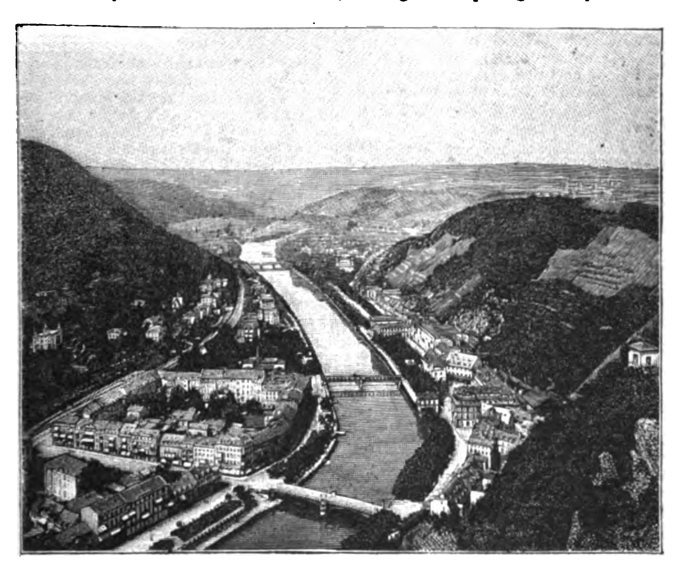
L'encaustique dont nous donnons la formule doit avoir la consistance du miel; si on le trouve trop épais, on n'a qu'à ajouter un peu d'essence de térébenthine.

On peut aussi employer pour les meubles la formule suivante : *carbonate de potasse pur*, 8 parties; *cire blanche*, 20 parties; *eau de source*, 300 parties. On place les trois substances dans un vase de terre ou capsule ; on chauffe doucement, en agitant, puis on enlève du feu et on continue à agiter jusqu'à complet refroidissement.

enclave. — Le propriétaire dont les fonds sont enclavés et qui n'a sur la voie publique aucune issue ou qu'une issue insuffisante pour l'exploitation, soit agricole, soit industrielle, de sa propriété, peut réclamer un passage sur les fonds de ses voisins, à la charge d'une indemnité proportionnée au dommage qu'il peut occasionner. Le passage doit être régulièrement pris du côté où le trajet est le plus court, du fonds enclavé à la voie publique. Lorsque le propriétaire est resté pendant trente ans sans payer d'indemnité, il a prescrit cette indemnité.

Si l'enclave résulte de la division d'un fonds par suite d'une vente, d'un échange, d'un partage,... le passage ne peut être demandé que sur les terrains qui ont fait l'objet de ces actes.

La servitude d'enclave exercée pendant plus de trente ans n'est pas éteinte par la cessation de l'enclave, et elle continue d'exister quoique le propriétaire du terrain enclavé ait acquis un fonds contigu joignant la voie publique.



Ems.

encre. — Voici quelques recettes pouvant être utilisées pour la préparation de diverses encres.

Encre noire à écrire. *Noix de galle concassée*, 2 parties; *sulfate de fer*, 1; *gomme arabique*, 1; *eau*, 32. — On fait bouillir pendant deux heures la *noix de galle* avec 25 parties d'eau, en remplaçant le liquide à mesure qu'il s'évapore; on passe dans un linge. Au liquide clair

on ajoute la *gomme* et le *sulfate de fer* qu'on a fait préalablement dissoudre dans les 7 parties d'eau qui restent. Le mélange est abandonné au contact de l'air pendant plusieurs jours; on l'agite de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle teinte d'un noir bleuâtre. On laisse reposer, on tire à clair et on enferme à l'abri de l'air dans des bouteilles que l'on bouche avec soin.

Quand on veut empêcher cette encre de se moisir, on y ajoute une petite quantité de sublimé corrosif ou de créosote, d'acide phénique, d'une huile essentielle quelconque. L'adjonction de ces substances toxiques n'est pas sans danger, à cause de la mauvaise habitude qu'ont certains enfants de porter leur plume à la bouche et de lécher les grosses taches d'encre qu'ils font sur le papier.

Autre encre noire à écrire. *Noix de galle concassée*, 2 parties; *bois de campêche*, 0,2; *sulfate de fer*, 1; *gomme arabique*, 1; *eau*, 32. — On mélange la noix de galle au bois de campêche, et on opère comme précédemment. On ajoute quelques gouttes d'*essence d'œillet* ou de *gaultheria* pour empêcher la moisissure.

Autre encre noire à écrire. La recette suivante donne une coloration plus riche. — *Noix de galle concassée*, 8 parties; *bois de campêche*, 4 parties; *sulfate de fer*, 4; *sulfate de cuivre*, 1; *sucre*, 1; *eau*, 100. — On opère comme précédemment; le mélange fait, on abandonne au repos pendant vingt-quatre heures, puis on décante et on conserve en vase clos. L'addition du sulfate de cuivre donne plus de brillant à l'encre, mais ce sel altère rapidement les plumes.

Encre de voyage. On imprègne des bandes de papier sans colle avec du noir d'aniline, et on les laisse sécher. En humectant quelques centimètres carrés de ce papier avec quelques gouttes d'eau, on obtient une encre d'un noir intense, avec laquelle on écrit facilement.

Encre de Chine. Cette encre est surtout employée pour dessiner. On sait qu'elle est solide et constituée par du charbon en poudre impalpable, aggloméré avec de l'eau de gomme très épaisse et ayant éprouvé un commencement de fermentation. Le mélange est aromatisé avec du musc ou du camphre. On reconnaît la bonne encre de Chine aux qualités suivantes : elle marque aisément sur le papier sans laisser de traces apparentes de matière solide; les bâtons ont une couleur brune quand on les frotte; ils ont une grande densité; ils sont sonores. Délayée dans un godet, la bonne encre de Chine donne une solution claire, unie, brillante, dont la surface se couvre, par la dessiccation, d'une pellicule d'aspect métallique. Le trait fourni par une encre de bonne qualité, quand il est sec, supporte le lavis, sans aucune espèce d'altération; dans le cas contraire, il se délaye, s'élargit et devient inégal.

Encre à copier. *Noix de galle*, 15 parties; *sulfate de fer*, 15; *sucre*, 10; *gomme arabique*, 10; *eau*, 200. On opère comme pour les premières recettes. Puis, à 18 parties de cette encre on ajoute 5 parties un quart de *sucre candi* et 2 parties et demie de *sel marin*, ou mieux de *chlorure de calcium*.

Encre indélébile. On a une bonne encre indélébile en délayant de l'encre de Chine dans de l'eau rendue alcaline par de la *soude caustique* (1 partie de soude pour 100 parties d'eau). Il est bon d'employer cette encre quand elle est récemment préparée et d'écrire sur du papier légèrement humide.

Autre encre indélébile. On frotte un bâton de bonne *encre de Chine* sur le fond d'un godet contenant de l'eau et on mêle ensuite ce liquide avec un volume égal d'*encre ordinaire*.

Autre encre indélébile. On broie 4 grammes de *noir d'aniline* avec un mélange de 60 gouttes d'*acide chlorhydrique* concentré et 24 grammes d'*alcool*. On obtient une liqueur bleue intense que l'on étend avec 100 grammes d'eau, dans laquelle on a fait dissoudre 6 grammes de *gomme arabique*.

Encre rouge. *Carmin* de bonne qualité, 22 parties; *ammoniaque* liquide, 65 parties; *gomme arabique* blanche, 1 partie. — On dissout le *carmin* dans l'*ammoniaque*, on ajoute la *gomme arabique*, et on laisse reposer le mélange jusqu'à ce que la gomme soit entièrement dissoute.

Cette encre est fort solide; elle permet d'obtenir une écriture pouvant se conserver pendant quarante ans sans altération.

Encre bleue. La plus solide est celle à l'*indigo*. En voici la recette : *indigo pulvérisé*, 10 parties; *acide sulfurique de Nordhausen*, 40 parties; *ammoniaque*, quantité suffisante; poudre de *gomme arabique*, 25 parties; *eau*, 100 parties. — On chauffe doucement l'*indigo* dans l'*acide sulfurique;* on ajoute l'*eau* avec précaution, puis peu à peu de l'*ammoniaque*, jusqu'à ce qu'un papier de tournesol bleu, plongé dans le liquide, cesse de rougir; on fait alors dissoudre la *gomme*. — Toutes ces opérations se font dans une capsule de porcelaine; l'acide sulfurique doit être manié avec les plus grandes précautions.

Encre verte. *Acétate de cuivre cristal-*

tisé, 1 partie; *crème de tartre*, 5; *eau*, 40. — On fait bouillir pour réduire le liquide à moitié et l'on filtre.

Encre violette. *Extrait de campêche*, 8 parties; *acétate de protoxyde de manganèse*, 15; *vinaigre de vin*, 500 parties; *eau distillée*, 500 parties. — On dissout l'extrait dans le *vinaigre*, on ajoute l'*eau*, puis l'*acétate de manganèse*. Cette encre est d'un violet intense et se conserve bien.

Encre jaune. *Graine d'Avignon*, 30 parties; *eau*, 120; *alun*, 1; *gomme arabique*, 1. — Avec l'*eau* et la *graine d'Avignon* on prépare une forte décoction; on passe, on ajoute l'alun et la gomme arabique.

Encres aux couleurs d'aniline. On prend 15 grammes d'une couleur d'aniline (*cramoisi*. *violet*, *lilas*, *vert*, *bleu*, *jaune d'or*). On les place dans une capsule de porcelaine avec 150 grammes d'*alcool;* on laisse ce vase ouvert pendant trois heures, puis on ajoute un litre d'*eau* distillée, et l'on chauffe doucement le tout pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'on n'observe plus l'odeur d'alcool. On termine en ajoutant 60 grammes de *gomme arabique* en dissolution dans 250 grammes d'eau.

Encres de sympathie. On appelle ainsi des liquides incolores qui ne développent une teinte colorée que sous certaines influences. Elles permettent de tracer des caractères secrets à côté ou entre les lignes de ceux visibles pour tout le monde.

Un volume d'*acide sulfurique* du commerce, étendu de 47 fois son volume d'eau, donne une écriture qui, quand on la chauffe, apparaît en noir intense, par suite de la carbonisation du papier. Cette encre a l'inconvénient de rendre le papier cassant dans tous les points où l'on trace les caractères.

Quand on écrit avec une dissolution légère de *sulfate de fer* ou de *sulfate de cuivre* et qu'on passe sur le papier séché un pinceau imbibé de *ferrocyanure de potassium*, on a des lettres bleues ou cramoisies.

Le *suc d'oignon*, le *suc de citron* constituent des encres de sympathie qui deviennent visibles sous l'action de la chaleur.

La meilleure encre sympathique est la dissolution dans l'*eau du chlorure de cobalt*, assez étendue pour que sa couleur soit à peine sensible. Les caractères tracés avec cette encre sont invisibles; ils apparaissent en bleu quand on chauffe le papier, puis disparaissent de nouveau, peu à peu, après le refroidissement. Si l'application de la chaleur n'a pas été trop forte, on peut ainsi faire disparaître et reparaître plusieurs fois de suite l'écriture.

Encres pour marquer le linge. On fait dissoudre 2 parties d'*azotate d'argent fondu* dans 7 parties d'*eau distillée*, à laquelle on ajoute 1 partie de *gomme arabique*, et on colore avec un peu d'*encre de Chine*. — La portion du linge où l'on doit appliquer la marque est rendue légèrement ferme avec du carbonate de soude ou du savon; on lui donne un certain poli avec un fer chaud, et l'on écrit avec une plume, à moins que l'on ne préfère employer un cachet de bois gravé en relief. On termine en exposant au soleil ou tout au moins à la lumière du jour pendant quelques heures; l'action de la lumière décompose l'azotate d'argent, et donne des caractères noirs tout à fait indélébiles.

Si l'on veut une marque rouge, on se sert du *bichlorure de platine*. On imprègne le linge d'une solution de 12 grammes de *carbonate de soude* et de 12 grammes de *gomme* dans 45 grammes d'*eau*. Sur le linge on écrit avec une dissolution de 4 parties de *bichlorure de platine* dans 64 parties d'eau distillée. On laisse sécher, puis on passe sur les traits, avec une plume, une dissolution de 4 parties de *protochlorure d'étain* dans 64 parties d'eau: les caractères prennent une coloration pourpre inaltérable.

Encre pour écrire sur les métaux. Pour écrire sur le *zinc* on prend 1 partie de *vert-de-gris*, 2 de *sel ammoniac*, 0,5 de *noir de fumée*. Ces substances, pulvérisées, sont broyées avec de l'eau. puis additionnées de 10 parties d'*eau*. On n'a qu'à agiter le flacon avant d'employer la composition. Au bout de quelques jours on a des caractères très solides, qui ne s'altèrent ni à l'eau ni à l'air.

Pour écrire sur le *fer-blanc*, on fait dissoudre 1 partie de *cuivre* dans 10 parties d'*acide azotique*, et on ajoute 10 parties d'eau. On écrit avec une plume ordinaire, sur le fer-blanc bien frotté au *blanc d'Espagne*.

Encres pour écrire sur le verre. Pour écrire sur les bouteilles ordinaires qu'on veut conserver dans les caves, on emploie une encre blanche qu'on prépare en délayant du *blanc de céruse* dans de l'*essence de térébenthine*. Pour écrire sur les flacons en verre blanc ou sur les pots en grès, on prend du *goudron de houille* liquide ou de l'encre d'imprimerie délayée dans la térébenthine. Pour les flacons destinés à renfermer les acides, on se sert d'une encre composée de 4 parties de *copal* en poudre dissoutes dans 32 parties d'*essence de lavande*, et l'on colore la dissolution avec du *noir de fumée*, de l'*indigo* ou du *vermillon*, selon que l'on veut une inscription en lettres noires, bleues ou rouges.

endossement. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

enduit hydrofuge. — On préserve assez efficacement de l'humidité le bois, la pierre, la brique,... à l'aide de l'enduit suivant :

Mettez 300 grammes de *cire jaune* dans 1 kilo d'*huile de lin;* faites chauffer jusqu'à fusion complète de la cire; ajoutez alors 1 kilo de *céruse* en poudre, remuez de façon à mélanger intimement, et faites bouillir pendant quelques instants.

Avec cette préparation chaude, frottez à la brosse les substances à préserver de l'humidité (par exemple un mur, avant d'y coller des papiers peints).

Si l'on juge bon d'appliquer deux couches, il faut le faire à 24 heures d'intervalle.

enfants. — La loi reconnaît l'existence de plusieurs classes d'enfants : les *enfants légitimes*, les *enfants naturels reconnus ou non reconnus*, les *enfants naturels légitimés*, les *enfants adoptifs*. Voy. PATERNITÉ, LÉGITIMATION, ADOPTION, PUISSANCE PATERNELLE.

Les lois protectrices de l'enfance sont nombreuses; l'enlèvement, la substitution, la supposition, le défaut de déclaration de naissance, l'abandon des enfants sont punis de peines plus ou moins graves; il en est de même des violences exercées contre les enfants, même par le père et la mère. La protection de la loi s'étend aussi aux enfants placés en nourrice (voy. NOURRICES), aux enfants employés dans les manufactures, et même aux enfants employés dans les professions ambulantes. Voy. TRAVAIL DES ENFANTS.

Les orphelins, les enfants trouvés, les enfants abandonnés sont recueillis dans des maisons spéciales; on les instruit, on leur apprend un état, puis on leur procure des moyens d'existence. L'*inspecteur des enfants assistés*, établi au chef-lieu de chaque département, a pour mission de veiller sur le sort de ces enfants.

Les inspecteurs des enfants assistés n'ont à remplir, pour pouvoir être nommés à leurs fonctions, qu'une condition d'âge; ils doivent avoir au moins 30 ans (25 ans pour les sous-inspecteurs dans les départements où il y en a). Traitement, 2 000 à 5 000 francs.

enfants de troupe. — Voy. ÉCOLES MILITAIRES PRÉPARATOIRES.

engagements volontaires. — Tout Français ou naturalisé Français tous les jeunes gens qui sont autorisés par les lois à servir dans l'armée française, peuvent être admis à contracter un engagement volontaire dans l'armée active, aux conditions suivantes.

L'engagé volontaire doit :

1° S'il entre dans les troupes métropolitaines, avoir dix-huit ans accomplis;

S'il entre dans les troupes coloniales, avoir dix-huit ans accomplis et contracter un engagement de durée telle qu'il puisse séjourner deux années aux colonies, à partir du moment où il aura atteint vingt et un ans.

Cette dernière condition ne s'applique pas aux jeunes gens résidant aux colonies ou dans les pays de protectorat, si les troupes coloniales où ils s'engagent sont stationnées dans leurs colonies ou pays de protectorat;

2° N'être ni marié, ni veuf avec enfants;

3° N'avoir encouru aucune condamnation pour crimes, outrage public à la pudeur, délit de vol, escroqueries, abus de confiance, attentat aux mœurs; n'avoir pas été condamné pour avoir fait métier de souteneur, à moins qu'il ne veuille contracter son engagement pour un bataillon d'infanterie légère d'Afrique ou qu'il ne justifie d'une décision prise par le ministre de la guerre, après enquête sur sa conduite depuis sa sortie de prison. Dans ce dernier cas, l'engagement dans tout corps autres que les bataillons d'infanterie légère d'Afrique ne sera reçu que pour cinq ans;

4° Jouir de ses droits civils;

5° Être de bonne vie et mœurs;

6° S'il a moins de vingt ans, être pourvu du consentement de ses père, mère ou tuteur; ce dernier doit être autorisé par une délibération du conseil de famille. En cas de divorce ou de séparation de corps, le consentement de celui des époux auquel la garde de l'enfant aura été confiée, sera nécessaire et suffisant.

L'engagé volontaire est tenu, pour justifier des conditions prescrites aux paragraphes 3°, 4° et 5° ci-dessus, de produire un extrait de son casier judiciaire et un certificat délivré par le maire de son dernier domicile.

S'il ne compte pas au moins une année de séjour dans cette commune, il doit également produire un autre certificat du maire de la commune où il était antérieurement domicilié.

Le certificat doit contenir le signalement du jeune homme qui veut s'engager et mentionner la durée du temps pendant lequel il a été domicilié dans la commune.

Les hommes exemptés ou classés dans le service auxiliaire peuvent, jusqu'à l'âge de trente-deux ans accomplis, être admis à contracter des engagements volontaires s'ils réunissent les conditions d'aptitude physique exigées.

Il ne pourra être reçu d'engagements volontaires que pour les troupes coloniales, pour les corps d'infanterie, de cavalerie, d'artillerie, du génie ou pour le train des équipages militaires.

Tous les ans, mais seulement dans une proportion qui ne pourra dépasser 4 % de l'effectif de la dernière classe incorporée, les jeunes gens d'au moins dix-huit ans pourvus du *certificat d'aptitude militaire* institué par la loi du 8 avril 1903, seront admis par ordre de mérite à contracter, au moment de l'incorporation de la classe, un engagement spécial de trois ans — dit de devancement d'appel — avec la faculté d'être mis en congé après deux années de service, s'ils ont : 1° obtenu le certificat d'aptitude aux fonctions de chef de section ; 2° pris l'engagement d'effectuer tous les trois ans, pendant la durée de leurs obligations militaires, des périodes de quatre semaines dans la réserve, et de deux semaines dans la territoriale.

Les engagements pour l'armée de mer sont réglés par les lois spéciales à cette armée.

Les jeunes gens réunissant les conditions indiquées peuvent contracter, soit pour les troupes métropolitaines, soit pour les troupes coloniales, des engagements de 3, 4 ou 9 ans (sous la réserve, pour les troupes coloniales, indiquée au début de cet article).

En cas de guerre, tout Français ayant accompli le temps de service prescrit par l'armée active, la réserve de ladite armée et l'armée territoriale, est admis à contracter, dans un corps de son choix, un engagement pour la durée de la guerre.

En cas de guerre continentale, le ministre de la guerre peut être autorisé par décret du président de la République à accepter comme engagés volontaires pour la durée de la guerre les jeunes gens ayant dix-sept ans ; il fixe les conditions suivant lesquelles ces engagements peuvent être reçus.

Le temps ainsi passé sous les drapeaux sera, pour les engagements, déduit des deux années de service actif.

Les engagements volontaires sont contractés devant les maires des chefs-lieux de canton en France, devant les officiers de l'état civil désignés par décret en Algérie et par arrêtés des gouverneurs dans les colonies ou résidents généraux dans les pays de protectorat.

Les conditions relatives à la durée de ces engagements sont insérées dans l'acte même.

Les autres conditions sont lues aux contractants avant la signature, et mention en est faite à la fin de l'acte. Dès qu'il a reçu un engagement, le maire est tenu d'aviser le commandant de recrutement dont relève l'engagé, qui prend les mesures nécessaires pour faire délivrer à celui-ci ou faire notifier à son domicile une feuille de route pour rejoindre son corps.

Voyez aussi le mot *sous-officiers*, et, au supplément, le mot *rengagements*, en particulier pour les *avantages* assurés aux *engagés* et *rengagés*.

engelures. — Les *engelures* sont si incommodes et il est si difficile, pour certaines personnes, de s'en garantir, que nous donnons ici plusieurs remèdes. L'expérience nous a montré qu'une personne qui n'est pas soulagée par un remède l'est au contraire par un autre, et que tel remède, excellent pour une personne, reste sans effet sur une autre. Il est à remarquer, d'ailleurs, que les engelures sont affaire de tempérament et que, bien souvent, le seul remède efficace consiste dans un traitement général, qui ne peut être ordonné que par le médecin.

D'une façon générale, quand on est sujet aux engelures, *il faut commencer l'application des remèdes dès les premiers froids, avant même l'apparition des engelures*. Il convient en outre d'éviter l'usage de l'eau chaude pour la toilette du matin, et de ne jamais se chauffer les mains en les présentant au feu.

1. Chaque soir, *en vous couchant*, faites dissoudre une forte cuillerée à café d'*alun calciné* dans un verre d'eau très chaude. Badigeonnez-vous les pieds et les mains, à l'aide d'une petite éponge, avec cette dissolution aussi chaude que vous la pouvez supporter. Rien n'est plus facile, moins coûteux et plus efficace ; mais il faut de la persévérance dans le traitement. Cesser s'il y a ulcération.

2. Sur un feu doux, délayez 5 grammes d'*amidon* et 1 gramme de *tanin* dans 50 grammes de *glycérine*, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il se forme une gelée. Laissez refroidir et mettez dans un petit pot. Chaque soir, en vous couchant, frottez les mains ou les pieds avec cette pommade, mettez de vieux gants ou des chaussettes de flanelle, que vous garderez toute la nuit.

3. A 50 grammes de *glycérine* ajoutez 1 gramme de teinture d'*iode* et 1 gramme de teinture d'*opium*. Agitez et conservez dans une fiole. Deux ou trois fois par jour, frictionnez très légèrement les parties malades avec ce liquide.

4. Mêlez teinture de *benjoin* au cinquième, 50 grammes ; *camphre*, 10 grammes. Frictionnez chaque soir les engelures.

5. *Engelures ulcérées*. Badigeonnez, tous les soirs, avec une dissolution de

45 grammes de *perchlorure de fer* dans 100 grammes d'eau distillée.

6. *Engelures ulcérées*. Appliquez chaque soir un cataplasme de *fleurs de sureau*, arrosé d'un peu d'eau blanche.

Pour les ulcérations profondes, il est bon de consulter le médecin.

Enghien (*Seine-et-Oise*). — Ville de 1500 habitants; une eau minérale froide, sulfurée calcique, employée en boisson, bains, douches, gargarismes, inhalations contre plusieurs maladies de la peau, contre les affections catarrhales et les diverses maladies de la voix.

Deux établissements de bains, plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix assez modérés, climat généralement assez beau en été. Séjour agréable, belles promenades.

Enghien est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

engrais (jardinage). — Un grand nombre d'*engrais* sont employés dans le jardinage : les fumiers de vache, d'âne, de cheval; la fiente des divers animaux de basse-cour; beaucoup de substances animales, telles que chair, sang, entrailles, matières fécales humaines,...; détritus végétaux de toutes sortes; balayures des rues et des routes. Ces substances, diversement associées, constituent souvent de véritables terreaux que l'on mélange à la terre à l'aide de la pelle, quand ils sont peu consommés. Quant au terreau véritable, très consommé, on ne l'enfouit pas en bêchant; on le répand en couches minces sur les planches préparées pour recevoir les plantes.

D'ailleurs on donnera plus ou moins d'engrais, et un engrais de composition différente, plus ou moins consommé, selon la nature du sol et la nature de la plante à cultiver. Il y a là un choix à faire qui a une grande importance et qui demande de l'habileté de la part du jardinier.

Les *engrais chimiques* ou *engrais minéraux* sont aussi employés, mais ils ne doivent pas l'être au hasard, sous peine de faire parfois plus de mal que de bien. Tels sont le superphosphate de chaux, les nitrates de potasse et de soude, le sulfate d'ammoniaque, les cendres de bois non lessivées.

Pour la culture des fleurs, les engrais chimiques solubles sont employés en arrosage, dans la proportion de un gramme d'engrais par litre d'eau. Avec cette solution, on arrose une fois par semaine abondamment, comme s'il s'agissait d'eau ordinaire. Les engrais les plus appropriés sont : le nitrate d'ammoniaque pour les plantes à feuillage ornemental, et le phosphate d'ammoniaque pour les plantes à fleurs. Voy. PLANTES D'APPARTEMENT.

Dans les terrains froids, en mauvaise exposition, à sous-sol imperméable, on préfère généralement les *engrais chauds* (fumiers de mouton, de cheval), les composts renfermant des matières animales. Dans les terrains chauds on emploie les engrais froids (fumiers de vache, terreaux très consommés).

énigme. — Une énigme consiste dans la désignation d'une chose par des termes obscurs, mais qui ne s'appliquent cependant qu'à cette chose, et qui par suite permettent d'en deviner le nom.

Chacun peut à volonté composer des énigmes soit en vers, soit en prose, et les donner à deviner. En voici quelques exemples :

1. Quel est l'animal qui marche le matin sur quatre pieds, à midi sur deux et le soir sur trois (l'*homme*)?

2. Qui me nomme me rompt (le *silence*).

3. Quelle est à la fois la chose la plus indifférente, la meilleure et la pire du monde (l'*or*)?

4. Du repos des humains implacable ennemie,
J'ai rendu mille amants envieux de mon sort;
Je me repais de sang, et je trouve ma vie
Dans les bras de celui qui recherche ma mort.

Le mot est *puce*.

5. A quiconque se présente
Je dis toujours la vérité :
Qui ne la trouve pas plaisante
N'a qu'à me mettre de côté.

Le mot est *miroir*.

6. Je suis la sombre enfant d'un père lumineux.
Toujours plus haut! telle est mon altière devise.
Mais avant d'obéir au souffle de la brise,
Je fais souvent verser des pleurs à de beaux yeux.

Le mot est *fumée*.

7. Je suis la plante la plus utile à l'homme. Je n'ai pas de nom particulier. Je crois pendant plusieurs années, et cependant ma longueur est toujours celle d'un pied. Je ne porte ni fleurs ni fruits, et je porte ce que chacun aime le mieux.

Le mot est la *plante des pieds*.

Cet exemple nous conduit aux exemples des *énigmes* en calembours, véritables calembredaines amusantes, dont il serait aisé de donner des milliers d'exemples plus ou moins baroques.

8. Quels sont les chiens les mieux habillés du monde? — Les chiens de Hambourg, car ils sont Hambourgeois (*en bourgeois*).

9. Quel est le jour de l'année qui rappelle le cri du chat? — La *mi-août*.

10. Quel est le plus ancien des animaux? — Le mouton, puisqu'il est lainé (l'*aîné*).

11. J'ai mille écus (*j'ai mis l'écu*) de

côté pour mes vieux jours; combien aurai-je? — Trois francs.

12. Quel est le nez le plus gros? — C'est un beau désordre, puisque, d'après le poète, un beau désordre est un effet de l'art (*un nez fait de lard*).

Nous donnons au mot *devinettes* d'autres exemples de ce genre de plaisanteries.

enlèvement de mineurs. — Quiconque aura, par fraude ou violence, enlevé ou fait enlever des mineurs, ou les aura entraînés, détournés ou déplacés, ou les aura fait entraîner, détourner ou déplacer des lieux où ils étaient mis par ceux à l'autorité ou à la direction desquels ils étaient soumis ou confiés, subira la peine de la réclusion. Si le mineur est une jeune fille âgée de moins de 16 ans, la peine est celle des travaux forcés à temps.

enregistrement. — La loi veut que la plupart des *actes* (acte de vente, contrat de mariage, contrat d'association, etc., etc.) soient *enregistrés*, c'est-à-dire transcrits sur un registre public qui constate leur existence et leur donne une date certaine. Cette formalité de l'enregistrement est soumis à un droit, dit *droit d'enregistrement*, qui procure au Trésor un revenu considérable.

Suivant la nature des actes, les droits d'enregistrement sont *fixes* et alors peu élevés, ou *proportionnels* au montant des actes.

Les délais accordés par la loi pour l'enregistrement des actes est de 4 jours pour les actes dressés par les huissiers, commissaires-priseurs, commissaires de police, etc.; de 10 jours pour les actes des notaires résidant dans la commune où le bureau d'enregistrement est établi, et de 15 jours pour les actes des autres notaires; de 20 jours pour les actes judiciaires et administratifs. Les *testaments* déposés chez les notaires ou reçus par eux doivent être enregistrés dans les 3 mois qui suivent la mort du testateur. Les baux à ferme, à loyer, rédigés sous seing privé,... doivent être également enregistrés dans les 3 mois. Les autres actes sous seing privé ne sont pas forcément soumis à l'enregistrement, mais il ne peut en être fait usage en justice, ni par-devant notaire, sans qu'ils aient été enregistrés.

Personnel de l'administration de l'enregistrement, des domaines et du timbre. L'enregistrement des actes et le payement des droits est confié à une administration qui dépend du ministère des finances, et est en même temps chargée de la question des *domaines** et de l'impôt du *timbre**; de là son nom d'*administration de l'enregistrement, des domaines et du timbre*. Au point de vue de l'enregistrement, il y a dans chaque arrondissement et dans les cantons importants un receveur chargé de l'enregistrement et des recouvrements.

On entre dans l'administration, en qualité de *surnuméraire*, entre 18 et 25 ans; un diplôme de bachelier est exigé pour être admis au concours, qui porte sur le français, les mathématiques, le droit, les finances. Le surnumérariat dure 2 ou 3 ans (2 examens sur le service pendant la durée); le traitement de début est de 1 600 francs à peu près. Les conservateurs des *hypothèques**, qui dépendent de cette administration, peuvent avoir des traitements supérieurs à 50 000 francs, constitués à l'aide de remises qui dépendent de l'importance du bureau. Les *receveurs de l'enregistrement* sont également rétribués à raison de leur travail.

enseignement primaire. — D'après les programmes officiels, l'enseignement primaire public comprend, en France : l'instruction morale et civique, la lecture et l'écriture, la langue et les éléments de la littérature française; la géographie, particulièrement celle de la France; l'histoire, particulièrement celle de la France jusqu'à nos jours; quelques notions usuelles de droit et d'économie politique; les éléments des sciences naturelles, physiques et mathématiques, leurs applications à l'agriculture, à l'hygiène, aux arts industriels; travaux manuels et usage des outils des principaux métiers; les éléments du dessin, du modelage et de la musique; la gymnastique; pour les garçons, les exercices militaires; pour les filles, les travaux à l'aiguille.

Cet enseignement primaire public est donné : 1° dans les *écoles maternelles* et les *classes enfantines;* 2° dans les *écoles primaires élémentaires;* 3° dans les *écoles primaires supérieures* et dans les classes d'enseignement primaire supérieur annexées aux écoles élémentaires, dites *cours complémentaires;* 4° dans les *écoles manuelles* d'apprentissage. Les *écoles maternelles* sont établies dans les centres de population assez importants; elles reçoivent les enfants, garçons et filles réunis, âgés de 2 à 6 ans; elles sont dirigées par des *institutrices;* le programme des études y est forcément des plus élémentaires.

Les *classes enfantines*, annexées aux écoles maternelles ou aux écoles primaires élémentaires, reçoivent les enfants des deux sexes, de 4 à 7 ans; elles sont dirigées par des institutrices.

Les *écoles primaires élémentaires* reçoivent les enfants de 6 à 13 ans; les unes sont spéciales aux garçons, les autres spéciales aux filles; enfin il y en a qui sont mixtes. L'enseignement y est divisé en : cours élémentaire, cours moyen, cours supérieur, dans lesquels les programmes s'élèvent progressivement, tout en restant élémentaires. D'après la loi, il doit y avoir dans toute commune au moins une école primaire élémentaire. Quand l'école est unique, elle est mixte; dans le plus grand nombre des communes, il y a des écoles distinctes pour les garçons et pour les filles. Tout élève qui a suivi régulièrement les classes d'une école primaire élémentaire peut obtenir le *certificat d'études primaires élémentaires**.

Enfin les *écoles primaires supérieures*, établies seulement dans les communes les plus importantes, reçoivent les enfants âgés de plus de 12 ans, munis du certificat d'études primaires élémentaires. C'est là que se termine l'enseignement dont nous avons indiqué plus haut les matières. La durée des études y est de 2, 3 ou 4 ans. Dans beaucoup de communes où il n'y a pas d'école primaire supérieure, des *cours complémentaires* sont annexés à l'école primaire élémentaire. Les élèves qui ont suivi les cours d'une école primaire supérieure peuvent obtenir le *certificat d'études primaires supérieures**.

Pour les *écoles manuelles d'apprentissage*, voyez ce mot.

Dans les *écoles publiques* l'enseignement est donné par des *instituteurs** et des *institutrices** laïques, payés par l'Etat. Ces instituteurs et institutrices sont nommés par le *préfet*, sur la proposition de l'*inspecteur d'académie;* ils sont sous l'autorité immédiate des *inspecteurs primaires*. Des *inspecteurs généraux* de l'enseignement primaire ont la haute surveillance des écoles. Voy. aussi CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ENSEIGNEMENT PRIMAIRE et DÉLÉGUÉS CANTONAUX.

Gratuité et obligation. L'enseignement primaire est *gratuit* dans toutes les écoles publiques de France. Dans les écoles primaires supérieures et dans les cours complémentaires de garçons et de filles, on admet des élèves payants comme pensionnaires (prix de pension, de 400 à 500 francs) et comme demi-pensionnaires. L'Etat fonde et entretient des bourses nationales dans les établissements d'enseignement primaire supérieur de garçons et de filles. Pour la concession de ces bourses, il est tenu compte du mérite de l'enfant, constaté par un examen portant sur toutes les matières de l'instruction primaire élémentaire, des services rendus à l'Etat par les parents, de la situation de fortune, du nombre des enfants et des charges de famille des parents.

Les dépenses de l'enseignement primaire public sont à la charge de l'Etat pour le traitement du personnel, des départements ou des communes pour les bâtiments et certaines allocations supplémentaires.

L'enseignement primaire est *obligatoire* pour les enfants des deux sexes âgés de 6 ans révolus à 13 ans révolus; il peut être donné soit dans les établissements d'instruction primaire ou secondaire, soit dans les écoles publiques ou libres, soit dans les familles. Les enfants qui ont obtenu le certificat d'études primaires sont dispensés du temps de scolarité obligatoire auquel ils étaient tenus.

Le père, le tuteur, la personne qui a la garde de l'enfant, le patron chez qui l'enfant est placé, doit, 15 jours au moins avant l'époque de la rentrée des classes, faire savoir au maire de la commune s'il entend faire donner à l'enfant l'instruction dans la famille ou dans une école publique ou privée; dans ces deux derniers cas il indique l'école choisie. Chaque année le maire donne la liste de tous les enfants agés de 6 à 13 ans et avise les personnes qui ont charge de ces enfants de l'époque de la rentrée des classes. En cas de non-déclaration, 15 jours avant l'époque de la rentrée, de la part des parents et autres personnes responsables, il inscrit d'office l'enfant à l'une des écoles publiques et en avertit la personne responsable. Une *commission municipale scolaire* est instituée dans chaque commune pour surveiller et encourager la fréquentation des écoles.

Les enfants qui reçoivent l'instruction dans la famille doivent, chaque année, à partir de la fin de la deuxième année d'instruction obligatoire, subir un examen qui porte sur les matières de l'enseignement correspondant à leur âge dans les écoles publiques. Si l'examen est jugé insuffisant et qu'aucune excuse ne soit admise par le jury, les parents sont mis en demeure d'envoyer leur enfant dans une école publique ou privée dans la huitaine de la notification, et de faire savoir au maire quelle école ils ont choisie.

Lorsqu'un enfant qui fréquente une école s'est absenté 4 fois dans le mois, pendant au moins une demi-journée, sans justification admise par la commission scolaire, le père, le tuteur ou la personne responsable est invité à comparaître à la mairie devant ladite commission, qui lui rappelle le texte de la loi et lui explique son devoir. En cas

de récidive dans les 12 mois qui suivent la première infraction, la commission scolaire ordonne l'inscription pendant 15 jours ou 1 mois, à la porte de la mairie, des nom, prénoms et qualité de la personne responsable, avec l'indication du fait relevé contre elle. En cas d'une nouvelle récidive, la commission ou, à son défaut, l'inspecteur primaire doit adresser une plainte au juge de paix. L'infraction est considérée comme une contravention et peut entraîner condamnation aux peines de simple police (amende de 1 à 15 francs, emprisonnement de 1 à 5 jours).

Écoles privées. Outre les écoles primaires publiques, il y a les écoles privées. Tout Français âgé de 21 ans accomplis peut exercer la profession d'instituteur primaire, public ou privé, s'il est muni d'un *brevet de capacité**. Tout instituteur qui veut ouvrir une école privée doit préalablement déclarer son intention au maire de la commune où il désire l'établir, et lui désigner le *local* qu'il a choisi. Si le maire juge que le local n'est pas convenable, pour raisons tirées de l'intérêt des bonnes mœurs ou de l'hygiène, il forme, dans les 8 jours, opposition à l'ouverture de l'école et en informe le postulant. Le postulant doit adresser les mêmes déclarations au préfet, à l'inspecteur d'académie et au procureur de la République. L'inspecteur d'académie, soit d'office, soit sur la plainte du procureur de la République, peut former opposition à l'ouverture d'une école privée, dans l'intérêt des bonnes mœurs ou de l'hygiène. Les oppositions sont jugées par le *conseil départemental* dans le délai de 1 mois; l'instituteur peut en appeler de la décision du conseil départemental au Conseil supérieur de l'instruction publique.

Pour tenir un *pensionnat* primaire, il faut être âgé de 25 ans au moins. Tout individu condamné pour crime ou délit contraire à la probité ou aux mœurs, tout individu privé de ses droits civils, tout individu auquel ont été interdites les fonctions d'instituteur, ne peut tenir école.

Les contraventions sont passibles d'une *amende* de 100 à 1 000 francs, avec *fermeture de l'école*. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 2 000 francs et le coupable peut être condamné à la *prison* (6 jours à 1 mois). Les inspecteurs des écoles publiques ont le droit d'inspecter les écoles privées au point de vue de la moralité, de l'hygiène, de la salubrité. Des pénalités frappent les chefs d'établissements privés qui refusent de se soumettre à la surveillance de l'Etat; la plus grave de ces pénalités est la fermeture de l'école.

Personnel de l'enseignement primaire. Pour le personnel de l'enseignement primaire, voy. INSTITUTEURS, INSTITUTRICES, ÉCOLES NORMALES PRIMAIRES, INSPECTEURS DE L'INSTRUCTION PRIMAIRE.

enseignement privé. — Il existe des établissements libres d'enseignement primaire, d'enseignement secondaire et d'enseignement supérieur. Nous avons dit à quelles conditions doivent satisfaire ces établissements. Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE, ENSEIGNEMENT SECONDAIRE, ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR.

Depuis que l'enseignement primaire des écoles publiques est devenu complètement gratuit, le nombre des écoles primaires privées a beaucoup diminué.

Par contre, les établissements privés sont nombreux et assez florissants dans l'enseignement secondaire. Les principaux établissements privés laïques de Paris sont le *collège Sainte-Barbe*, l'*École alsacienne*. Les principaux établissements religieux sont le *collège Stanislas* (avec des professeurs laïques de l'Université), l'*école de la rue de Madrid*, l'*école de la rue de Vaugirard*, l'*école Sainte-Geneviève*, l'*école Saint-Charles d'Iéna*.

Les prix de la pension, de la demi-pension et de l'internat sont notablement plus élevés dans ces établissements que dans les lycées et collèges.

Pour les jeunes filles, les établissements privés sont encore plus nombreux. Les principaux à Paris sont le *collège Sévigné* (laïque), le *pensionnat du Sacré-Cœur* (congréganiste), la *Maison des Oiseaux* (congréganiste).

Dans l'enseignement supérieur, les établissements privés sont relativement peu nombreux. Ce sont :

L'Institut catholique de Paris (faculté de droit, école de hautes études scientifiques et littéraires); l'institut catholique de Toulouse (école supérieure de théologie, faculté des lettres, école supérieure des sciences); faculté catholique d'Angers (droit, lettres, sciences); faculté catholique de Lille (droit, lettres, médecine, pharmacie, sciences, théologie, hautes études industrielles, hautes études agricoles); faculté catholique de Lyon (droit, théologie, lettres, sciences); faculté catholique de Marseille (droit).

enseignement secondaire. — L'*enseignement secondaire* comporte trois branches : l'enseignement secondaire classique des garçons, l'enseignement secondaire moderne des garçons et l'enseignement secondaire des jeunes filles.

Il est donné dans les *lycées* et *collèges** de garçons et de jeunes filles, dans

quelques établissements particuliers, comme le *prytanée militaire** de la Flèche, et dans des établissements libres dont les plus importants sont, à Paris, le collège Stanislas, le collège Sainte-Barbe et l'École alsacienne. Voy. ENSEIGNEMENT PRIVÉ.

L'enseignement classique des garçons comprend l'étude du français, du latin, du grec, des langues vivantes (allemand ou anglais), de l'histoire, de la géographie, de la philosophie, des sciences mathématiques, physiques et naturelles, du dessin, de l'hygiène, de la gymnastique. Le couronnement des études est le *baccalauréat* de l'enseignement classique.

L'enseignement moderne des garçons comprend l'étude du français, des langues vivantes, de l'histoire, de la géographie, de la philosophie, des éléments du droit, des sciences mathématiques, physiques et naturelles, de la comptabilité, du dessin, de la gymnastique. Le couronnement des études est le *baccalauréat* de l'enseignement moderne.

Les lycées peuvent aussi renfermer des classes préparatoires aux principales écoles du gouvernement (polytechnique, normale supérieure, Saint-Cyr, centrale, navale, Institut agronomique).

L'enseignement secondaire des jeunes filles comprend l'étude du français, des langues vivantes, de l'histoire, de la géographie, de la morale, des sciences mathématiques, physiques et naturelles, de l'hygiène, de l'économie domestique, du droit usuel, du dessin, des travaux de couture, de la musique, de la gymnastique. Le couronnement en est un *diplôme de fin d'études secondaires.*

Tout Français âgé de 25 ans peut ouvrir un établissement libre d'instruction secondaire, s'il est bachelier ou muni d'un brevet spécial de capacité, et s'il a fait un stage d'au moins cinq ans comme professeur ou surveillant dans un établissement d'instruction publique ou libre. Le postulant doit déclarer son intention à l'inspecteur d'académie qui peut, de même que le préfet et le procureur de la République, se pourvoir devant le conseil académique et s'opposer à l'ouverture de l'établissement, dans l'intérêt des mœurs publiques ou de la santé des élèves; le postulant peut, en cas d'interdiction, en appeler au Conseil supérieur de l'instruction publique. Celui qui ouvre un établissement sans remplir les conditions exigées peut être poursuivi en police correctionnelle et condamné à une amende de 100 à 1 000 fr.; en cas de récidive, l'amende peut aller à 3 000 francs et être accompagnée de prison (15 jours à 1 mois); dans tous les cas l'établissement est fermé.

Toute personne attachée à un établissement d'instruction libre peut, pour faits graves de désordre intérieur, d'inconduite, d'immoralité, être soumise par le conseil académique à la *réprimande*, à l'*interdiction* à temps ou à toujours, sauf appel devant le Conseil supérieur de l'instruction publique. Voy. PROFESSEURS, LYCÉES, COLLÈGES, etc.

enseignement secondaire des jeunes filles.—Voy. CERTIFICAT D'APTITUDE, ENSEIGNEMENT SECONDAIRE.

enseignement supérieur. — L'*enseignement supérieur* comprend les *Facultés* et *Écoles supérieures* d'instruction publique; un certain nombre de grands établissements scientifiques ou littéraires et d'écoles spéciales, dont le siège est à Paris; le personnel de l'administration et de l'*inspection académique*, qui dépend de la direction de l'Enseignement supérieur.

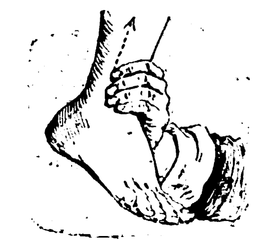
Voy. FACULTÉS, ÉCOLES PRÉPARATOIRES A L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DES SCIENCES ET DES LETTRES, COLLÈGE DE FRANCE, MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE, ÉCOLE PRATIQUE DES HAUTES ÉTUDES, ÉCOLE DES CHARTES, ÉCOLE DU LOUVRE, ÉCOLE DES LANGUES ORIENTALES VIVANTES, ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE, ÉCOLE DE ROME, ÉCOLE D'ATHÈNES.

enseignement supérieur des sciences et des lettres (écoles préparatoires). — Ces écoles, dont les cours sont ordinairement faits par les professeurs des lycées, ne préparent à aucun examen et ne délivrent aucun diplôme. Elles constituent cependant des centres d'études complémentaires qui rendent des services dans les villes qui les possèdent (Alger, Chambéry, Nantes, Rouen).

L'école d'Alger délivre des diplômes spéciaux. Voy. LANGUES VIVANTES.

enterrements. — Voy. MORTS.

entorse. — L'*entorse* est un accident assez grave pour exiger l'intervention du médecin. En attendant son arrivée on mettra la partie malade.



Massage d'une entorse par le médecin.

pied ou main, dans de l'eau *aussi froide que possible*, et on l'y laissera tant qu'on pourra le supporter (jusqu'à trois et quatre heures). Si l'on est obligé de retirer de l'eau le membre malade, on l'entourera de compresses d'eau vinaigrée, souvent renouvelées.

Si l'on est dans l'obligation de transporter le malade, on aura soin d'envelopper la partie atteinte (pied ou main) dans des feuilles de ouate et d'appliquer par-dessus des bandes de carton, de façon à former un appareil pouvant immobiliser la partie malade et la préserver des chocs.

entraînement. — On nomme *entraînement*, en terme de sport, un ensemble de pratiques ayant pour but de rendre le plus complètement et le plus promptement possible un homme ou un animal aptes à supporter un travail donné. Un homme entraîné est un homme qui s'est fait momentanément un tempérament particulier; il a acquis une conformation nouvelle qui lui donne des aptitudes spéciales.

En quelques semaines un homme vigoureux peut, en se soumettant à une certaine réglementation de l'exercice, et à certains soins accessoires du corps, acquérir une puissance et une résistance dont on ne l'aurait pas cru capable au premier abord. De là, pour tous ceux qui veulent prendre part à un concours (aviron, lutte, boxe, course, marche, saut....) avec quelques chances de succès, la nécessité de s'entraîner avec beaucoup de soin.

Les pratiques de l'entraînement systématique sont très rigoureuses; elles sont fondées sur un travail musculaire d'une intensité croissante, sur un régime alimentaire particulier et sur des pratiques d'hygiène spéciales.

Nous ne pouvons entrer ici dans l'examen détaillé des pratiques de l'entraînement systématique. D'ailleurs ces pratiques n'intéressent que les sportsmen, à qui ce livre ne s'adresse pas. Dans le langage courant on attache au mot entraînement un sens moins particulier. Par entraînement, on entend un accroissement de vigueur et une résistance plus grande à la fatigue, résultant uniquement d'une vie active, de la répétition quotidienne d'un certain exercice physique, sans qu'il soit nécessaire d'y ajouter les pratiques d'hygiène et les observances de régime que recommandent les entraîneurs de profession.

C'est ainsi que l'amateur qui a vécu pendant plusieurs mois à la ville, d'une vie trop sédentaire, est incapable de faire sans fatigue une longue course, ou de manier l'aviron avec vigueur. Mais s'il fait chaque jour une bonne promenade, progressivement allongée, d'un train de plus en plus rapide, il devient, au bout de quelques semaines, capable de franchir une distance relativement considérable.

Le touriste qui veut entreprendre un voyage à pied, non pas dans le but de battre un adversaire redoutable, mais simplement pour voir du pays et prendre un exercice agréable, n'a donc aucun besoin de se livrer à un entraînement méthodique. Il n'a qu'à se promener beaucoup, de façon à prendre progressivement l'habitude de faire sans fatigue 25 ou 30 kilomètres par jour; il accomplira ses promenades d'abord sans être chargé, puis en ayant sur le dos un sac dont il augmentera progressivement le poids. L'entraînement, ainsi mené à bien pendant 15 jours ou trois semaines, sera continué et amélioré pendant le voyage lui-même, qui devra comporter au début des étapes relativement courtes, de 25 à 30 kilomètres au plus. Après une semaine de voyage, les étapes, progressivement augmentées, seront aisément portées à 40 kilomètres, et, *exceptionnellement*, à 50, 60 et même 70 kilomètres, selon les circonstances et la vigueur du touriste.

Les précautions hygiéniques à prendre pendant cet entraînement, et plus encore pendant le voyage, sont simples : alimentation réconfortante, mais sans excès; privation presque absolue de liqueurs alcooliques; grande modération dans la quantité de boisson absorbée chaque jour (éviter de boire en abondance de l'eau, de la bière); massage, ablutions, frictions au moins deux fois par jour.

entrées. — Voy. MENU.

entremets. — Voy. MENU.

entrepreneur. — L'*entrepreneur de bâtiments* est celui qui se charge de l'exécution des travaux de toute nature que nécessite la construction des bâtiments, quels qu'en soient l'usage ou la destination. L'*entrepreneur de travaux publics* se charge de l'exécution de grands travaux à effectuer pour le compte de l'Etat, des départements et des villes, des grandes administrations, des sociétés publiques et privées, tels que les routes et les chemins de fer, les ponts, les canaux, les ports, etc., et au nombre desquels peuvent se trouver des bâtiments.

L'entreprise des bâtiments et des travaux publics se donne souvent à l'adjudication, d'après un cahier des charges et un devis dressé par les ingénieurs ou les architectes.

On nomme *marché* la convention,

d'ailleurs très variable, intervenue entre le propriétaire et l'entrepreneur pour l'exécution d'un ouvrage. D'après ce *marché*, l'entrepreneur doit fournir seulement son travail ou son industrie, ou bien il doit aussi fournir la matière première.

Quand l'entrepreneur fournit la matière première, c'est lui qui supporte la perte si la chose vient à périr avant la livraison. Si l'entrepreneur ne fournit pas la matière première, il ne supporte la perte que si elle arrive par sa faute.

L'*architecte* et l'*entrepreneur* qui ont établi l'édifice à prix fait sont responsables pendant 10 ans de la perte qui résulte d'un vice de construction.

L'architecte et l'entrepreneur qui ont entrepris une construction *à forfait* ne peuvent demander aucune augmentation de prix, à moins de modifications dans les plans, approuvées par le propriétaire. Mais le propriétaire peut résilier, s'il lui plaît, le marché à forfait, à la condition d'accorder à l'entrepreneur et à l'architecte une indemnité suffisante.

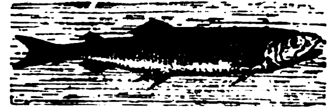
Le marché est dissous par la mort de l'architecte ou de l'entrepreneur, et le propriétaire doit payer aux héritiers une somme correspondant aux travaux effectués.

L'entrepreneur est responsable des ouvriers qu'il emploie.

Les architectes, entrepreneurs, maçons, et autres ouvriers, qui ont édifié, réparé ou reconstruit un bâtiment, ont le droit d'être payés avant les autres créanciers du propriétaire sur le prix de cet immeuble.

épagneul. — Voy. CHIEN DE CHASSE.

éperlan (pêche). — L'*éperlan* ne se prend pas à la ligne. Dans la basse



Eperlan (longueur, 0m,20).

Seine, entre Rouen et le Havre, on le



Éperlans frits.

prend avec la *senne**, l'*épervier**, le *gille**.

épervier (jeu). — Comme tous les jeux de course, l'*épervier* (ou la *passe*) est un excellent exercice, qui développe à la fois la vigueur musculaire et l'aptitude à bien respirer. Il n'exige de matériel d'aucune sorte, et ne demande qu'un espace assez grand. On y trace deux camps, en forme de rectangles et séparés par un intervalle proportionné à l'âge des joueurs (de 30 à 80 mètres).



Le jeu de l'épervier.

Deux joueurs (les *éperviers*) se placent entre les deux camps. Tous les autres sont réunis dans un des camps; il s'agit

pour eux de passer d'un camp à l'autre sans tomber aux mains des éperviers.

Les éperviers crient : *En chasse!* *Aussitôt* chaque joueur doit quitter son camp pour courir vers l'autre. Quiconque, au passage, est touché par un des éperviers, est *pris*. Puis, sur un nouveau cri de : *En chasse!* les joueurs repassent du second dans le premier, et ainsi de suite.



Épervier.

Dès qu'ils sont au nombre de quatre, les prisonniers deviennent des auxiliaires pour les éperviers ; à cet effet, ils se prennent par la main, deux à deux, et cherchent à saisir les joueurs qui passent en courant d'un camp à l'autre. Tout nouveau prisonnier s'ajoute à la *chaîne* qui l'a pris. S'il a été touché par l'un des éperviers, il s'ajoute à la chaîne la moins nombreuse.

Quand les prisonniers sont au nombre de vingt, ils forment une seule chaîne qui se déploie sur la largeur du terrain pour arrêter les coureurs au passage; les éperviers, postés derrière la chaîne, cherchent à saisir ceux qui ont pu passer entre les mailles de ce filet humain. Il est permis aux coureurs de rompre la chaîne pour passer, mais sans user de violence. Les deux bouts de la chaîne ont seuls le droit de faire des prisonniers avec les éperviers.

On est pris quand on est touché par la main de l'ennemi ailleurs qu'à la tête, à la main ou au pied. Quand il ne reste plus personne à prendre, la partie est finie.

épervier (pêche). — *L'épervier*, engin de pêche, est un vaste cône de filet, ou, pour mieux dire, un rond de filet qu'on soulève par le centre. La circonférence en est garnie intérieurement de poches destinées à maintenir le poisson pris sous le filet ; ces poches sont alourdies par une couronne de balles de plomb dont le poids total varie, selon la grandeur de l'épervier, entre 10 et 20 kilogrammes.



Comment on lance l'épervier.

Pour pêcher à l'épervier, on lance cet engin sur l'eau par un mouvement

tel qu'il s'étende dans l'air, prenne sa forme naturelle et tombe sur l'eau en une large nappe qui gagne rapidement le fond, emprisonnant les poissons qui n'ont pas eu le temps de fuir.

La manœuvre de l'épervier est fatigante et en même temps assez difficile. On opère de la manière suivante: une forte corde est fixée au centre; on attache par un nœud coulant cette corde à son poignet gauche, et, après l'avoir brassée dans la main, on ramasse les plombs les uns contre les autres en soutenant le filet. On prend environ le tiers du filet à gauche et l'on jette cette partie sur l'épaule gauche en l'y étendant et en ayant soin de tenir le coude élevé pour l'empêcher de glisser; l'épaule étant chargée, on prend alors dans la main droite, par-dessous, la plus forte moitié de ce qui reste, en laissant pendre en tablier la plus petite moitié devant soi, et, après avoir balancé le filet de gauche à droite, on lance et on lâche tout en avançant les bras. L'épervier s'étale alors et va, ouvert, au fond de l'eau. Quand il est bien au fond, il faut le ramener et, avec lui, le poisson capturé. Pour cela, on tire à soi la corde doucement, en la faisant osciller de droite et de gauche; puis, quand les plombs sont réunis au fond de l'eau, on tire le tout verticalement. On relève alors les poissons, on détache les herbes qui ont pu être entraînées, on sort les pierres et on tord pour enlever une partie de l'eau, de manière à être moins mouillé par le coup suivant.

Quand on manœuvre l'épervier, soit de la rive, soit de la pointe d'un bateau, il faut avoir un vêtement sans boutons; un bouton accroché peut faire tomber le pêcheur à l'eau.

On lance l'épervier soit de jour, soit de nuit, mais toujours sur un fond uni, sans grosses pierres, sans herbes, sans racines ni troncs d'arbre. Un épervier lancé étourdiment sur des racines ne peut plus ensuite être retiré sans avaries graves.



Comment on retire l'épervier de l'eau.

Tantôt on lance à l'aventure, dans tous les endroits satisfaisant aux conditions que nous venons d'énumérer, dans lesquels on suppose qu'il peut y avoir du poisson; tantôt on lance aux places qui ont été convenablement amorcées à l'avance. Voy. APPATS.

Dans les rivières peu profondes et de petite largeur, on fait des pêches abondantes en *traînant* l'épervier. Deux pêcheurs, entrant dans l'eau, se placent à 3 ou 4 mètres l'un de l'autre, tenant chacun à la main une poignée de plombs. De cette façon les deux tiers du pourtour de l'épervier reposent sur le fond de l'eau, et l'autre tiers est

maintenu à la surface, le tout formant une immense poche qui barre la rivière : cette poche doit être ouverte du côté de l'aval, de façon à recevoir le poissson qui remonte le courant. Deux ou trois batteurs, armés de gaules et placés à 100 mètres au-dessous du filet, remontent alors le courant en battant l'eau; le poisson, effrayé, remonte et entre dans l'épervier. Quand les porteurs sentent, aux mouvements du filet, que plusieurs poissons ou une grosse pièce y sont entrés, ils laissent tomber les plombs qu'ils tiennent à la main, et retirent l'engin.

On peut aussi traîner l'épervier sans batteurs, mais la pêche est alors moins fructueuse. On peut également traîner l'épervier en restant dans un bateau, mais cette méthode est moins bonne et plus difficile. Voy. aussi GILLE.

épilation. — On enlève, dans certaines maladies, les cheveux ou la barbe à l'aide d'une pince. Mais bien des personnes ont le tort d'employer des préparations chimiques pour déterminer la chute de poils qui déparent leur visage. Les compositions dépilatoires sont généralement ou dangereuses ou sans effet. Le mieux est de ne pas les employer du tout. Aussi ne donnerons-nous aucune recette de composition dépilatoire, le médecin ayant seul qualité pour donner des prescriptions sur ce sujet dans des cas exceptionnels.

épilepsie. — L'attaque d'*épilepsie*, (ou *haut mal*, *mal caduc*) commence brusquement, par une perte de connaissance instantanée; au début le corps est rigide, la face est pâle, puis surviennent des convulsions violentes, les dents sont fortement serrées, une écume souvent sanglante sort de la bouche, les poings sont fermés. Puis, au bout de quelques minutes, les convulsions cessent, la respiration se rétablit et enfin le malade revient à lui, inconscient de ce qui s'est passé, et ne tarde pas à s'endormir. A son réveil, il ne conserve aucun souvenir de son accès.

L'attaque d'épilepsie se distingue aisément de l'attaque d'*apoplexie**, où le malade est immobile, et de l'attaque de *nerfs**, où le malade pousse des cris nombreux et répétés.

Un préjugé barbare fait éloigner de l'épileptique toutes les personnes qui seraient en état de lui porter secours. Combien de fois, dans les rues d'une grande ville, ne voit-on pas un épileptique se meurtrir le corps dans ses accès, se briser le front sur le pavé, tandis qu'un cercle de spectateurs, se tenant à distance, le considère sans qu'aucun d'eux s'avance !

Les soins à donner sont simples. Pendant l'accès, il faut tout simplement empêcher le malade de se blesser par suite de ses convulsions, en le plaçant sur le dos, la tête un peu élevée, et le maintenant doucement ainsi pendant les quelques instants que durent ces convulsions. En même temps on enlèvera la cravate, on détachera la chemise, on aspergera la figure avec de l'eau froide. Il est inutile et même dangereux de chercher à faire boire le malade.

épinards. — Les épinards sont de digestion facile. On les prépare comme l'*oseille*. On les sert ordinairement accompagnés de croûtons frits. Beaucoup de personnes préfèrent les épi-



Épinard.

nards *sucrés*, qu'on sert aussi avec des croûtons. Dans ce cas on les fait cuire à l'eau salée, on les égoutte et on les met à la casserole avec du beurre, un peu de farine, du lait, du sucre. Puis on laisse mijoter pendant une demi-heure.

On peut faire réchauffer les épinards à plusieurs reprises; ils n'en sont que meilleurs.

épizooties. — Sont considérés par la loi comme maladies contagieuses des animaux : la *peste bovine* dans toutes les espèces de ruminants; la *péripneumonie contagieuse* dans l'espèce bovine; la *clavelée* et la *gale* dans les espèces ovine et caprine; la *fièvre aphteuse* dans les espèces bovine, ovine, caprine et porcine; la *morve*, le *farcin*, la *dourine* dans les espèces chevaline et asine; la *rage* et le *charbon* dans toutes les espèces.

Toute personne ayant la propriété ou la garde d'un animal atteint ou soupçonné d'une maladie contagieuse doit en faire sur-le-champ la déclaration au maire de la commune; les vétérinaires ont la même obligation relativement aux animaux qu'ils soignent. L'animal atteint ou soupçonné doit être immédiatement

isolé jusqu'au moment de la visite du vétérinaire désigné par le maire. Le préfet, informé des résultats de la visite, statue sur les mesures à prendre, mesures qui peuvent entraîner l'isolement et la marque de tous les animaux de la localité infectée, l'interdiction de cette localité, l'interdiction du transport et de la circulation du bétail, la désinfection des écuries, étables, voitures, etc., ayant servi aux animaux malades.

Le préfet peut ordonner aussi que les animaux malades soient immédiatement abattus.

L'exercice de la médecine vétérinaire dans les maladies contagieuses des animaux est interdit à quiconque n'est pas pourvu du diplôme de vétérinaire. La vente des animaux atteints ou soupçonnés est interdite. La chair des animaux morts ne peut être livrée à la consommation.

Il est alloué aux propriétaires des animaux abattus, dans le cas de la peste bovine ou de la péripneumonie contagieuse, des indemnités qui sont, selon les cas, de la valeur entière des animaux abattus, ou des trois quarts ou de la moitié de cette valeur. La demande d'indemnité doit être adressée au ministre de l'agriculture dans le délai de trois mois à dater du jour de l'abatage.

Des mesures sanitaires sévères peuvent être prises pour empêcher l'introduction en France d'animaux étrangers atteints de maladies contagieuses.

Les infractions à la loi relative aux épizooties peuvent être punies d'amendes allant jusqu'à 2000 francs, et d'un emprisonnement pouvant aller jusqu'à trois ans, selon les cas.

éponges. — On ne peut avoir de bonnes éponges qu'en y mettant un prix assez élevé. Les éponges *à bon marché* sont en général d'autant moins bonnes qu'elles sont plus blanches, car elles ont été blanchies par des procédés chimiques rapides, qui ont altéré les tissus.

Les éponges neuves, à moins qu'elles ne soient de très belle qualité, renferment souvent des matières calcaires qui les rendent très rudes. On les fera disparaître en lavant à grande eau, à plusieurs reprises, puis en laissant séjourner pendant une heure dans de l'eau additionnée d'un dixième d'*acide chlorhydrique*. Enfin on lavera à grande eau.

Nettoyage des éponges. Les éponges de cuisine deviennent très grasses à l'usage, et prennent une fort mauvaise odeur. On les lave en faisant séjourner pendant deux heures dans une dissolution chaude de *cristaux de soude*, que l'on agite de temps en temps, puis pendant 24 heures dans une autre dissolution de cristaux de soude, froide. On termine en lavant longuement dans de l'eau additionnée d'un dixième d'*acide chlorhydrique*, puis dans de l'eau ordinaire.

On traite de même les éponges de toilette, mais en employant des dissolutions moins concentrées. Si l'éponge de toilette est très fine, on ne doit pas attendre, pour la nettoyer, qu'elle soit devenue très sale. Il vaut mieux, de temps en temps, la laver avec soin dans de l'eau très chaude, dans laquelle on a exprimé du jus de citron.

épuisette. — Voy. PÊCHE A LA LIGNE.

équitation. — L'*équitation* est un exercice généralement salutaire, propre



L'arrêt.

à fortifier presque tous les organes. Une course modérée à cheval accélère le



Le pas.

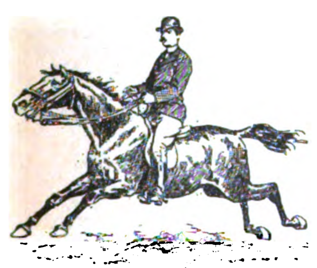
pouls, multiplie les inspirations, facilite la digestion et augmente l'appétit.

Cependant, quand cet exercice est exclusif, les mouvements généraux



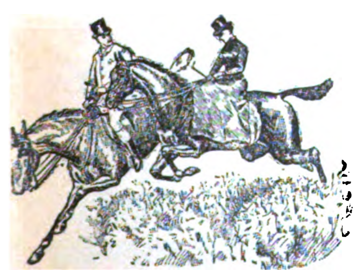
Le trot.

deviennent insuffisants, et il n'est pas rare de voir d'anciens et de très bons



Le galop.

cavaliers devenir obèses ou, quand ils sont à terre, marcher irrégulièrement.



Saut d'un obstacle, par la détente de l'arrière-main.

Mais ces inconvénients proviennent de l'abus plutôt que de l'usage du cheval.

Erquy (*Côtes-du-Nord*). — Petit port de 2 500 habitants. La plage d'Erquy est sale, mais la plage du Caroual, très voisine, sur laquelle on se baigne, est une des plus splendides de France. Pro-



Saut d'un obstacle, par la détente des quatre membres à la fois.

menades très belles et très nombreuses; pêche agréable et souvent abondante. Installation facile à bon marché.

On se rend à Erquy par Lamballe (chemin de fer); de là un omnibus conduit à destination (20 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

Escaldas (les) (*Pyrénées-Orientales*). — Village possédant des eaux minérales thermales sulfurées sodiques et des eaux froides ferrugineuses; efficaces contre le rhumatisme, les névralgies, les névroses, les maladies de la moelle épinière, le lymphatisme, la scrofule, les maladies de la peau.

Etablissement thermal qui est à la fois hôtel, casino, théâtre, etc.; belles promenades, excursions; climat agréable, très tempéré, sans variations brusques de température.

On se rend aux Escaldas par Prades (chemin de fer); de là en voiture (65 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

escalope. — Voy. VEAU.

escargots. — La meilleure manière de préparer les escargots est la méthode bourguignonne, bien que l'assaisonnement les rende alors d'une digestion un peu difficile.

Il est indispensable de prendre des escargots *fermés*, ou bien des escargots qu'on ait laissés jeûner pendant un mois dans un grand vase fermé placé dans un lieu frais.

On les met à bouillir pendant 20 minutes dans l'eau, puis on les retire des coquilles et on les fait bouillir encore pendant 10 minutes dans l'eau salée. On lave aussi avec soin les coquilles.

D'autre part on prépare une farce composée de champignons, persil, échalotes, ail, hachés fin et mêlés avec du sel, du poivre et beaucoup de beurre. On met dans chaque coquille un peu de

cette farce, puis un escargot, et on achève de remplir avec la farce. Les coquilles sont alors placées dans un plat, puis mises au feu pendant un quart d'heure. On sert bien chaud.

escarpolette. — Voy. BALANÇOIRE.

esches. — En terme de pêche, on nomme *esches* les substances qu'on attache au bout de l'hameçon pour faire mordre le poisson; tandis qu'on nomme *amorces* les substances que l'on jette à l'eau pour attirer le poisson.

L'une des connaissances les plus indispensables au pêcheur à la ligne, est celle des esches. Chaque poisson, en effet, a ses préférences, et si l'on met à son hameçon un appât quelconque, on s'expose à ne rien prendre.

Selon que l'on pêche dans une eau dormante ou courante, que l'on recherche les poissons de fond ou les poissons de surface, les gros ou les petits poissons, on doit escher d'une manière différente. L'ignorance des mœurs des poissons, le défaut de la connaissance des fonds de la rivière dans laquelle ils pêchent, le mauvais choix des esches, voilà les principales circonstances qui expliquent l'insuccès des pêcheurs d'occasion, qui s'imaginent n'avoir qu'à jeter la ligne sur l'eau pour que le poisson vienne mordre à l'hameçon.

Parmi les esches le plus souvent employées se trouvent divers animaux vivants, tels que les poissons de petite taille, les vers de terre, petits ou gros, selon les cas; les mouches, petites ou grosses, les papillons, diverses larves, telles que l'asticot et le ver à queue, larve de mouches que l'on récolte dans les étables. Les végétaux nous fournissent aussi de quoi appâter l'hameçon; ainsi, pour pêcher le chevesne on prend des fragments de cerises ou de groseilles rouges; pour pêcher la vaudoise on prend des grains de blé bouilli.

Enfin, diverses compositions analogues aux amorces à lancer dans l'eau sont employées. C'est ainsi que le barbeau mord très bien à des boulettes faites avec du fromage de gruyère très fort et même gâté.

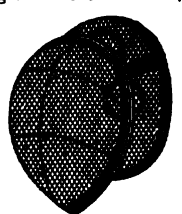
A propos de la pêche des principaux poissons, nous indiquerons les meilleures esches à employer pour chaque cas.

escompte. — Voy. INTÉRÊTS.

Escouloubre (*Ariège*). — Voy. CARCANIÈRE.

escrime. — L'escrime ne peut s'apprendre sans maître. Il est donc inutile d'en indiquer ici les principes, même les plus élémentaires. Mais il est bon de montrer quels avantages on peut retirer de la pratique des exercices au fleuret, à l'épée et au sabre.

Par la variété et la grâce des attitudes, par l'énergie des mouvements, l'escrime vient au premier rang parmi les exercices physiques. Elle développe les muscles, particulièrement ceux des membres; elle donne une grande souplesse aux ligaments articulaires, une extension remarquable à la cavité thoracique et contribue d'une manière fort efficace à la correction des attitudes vicieuses. C'est, au premier chef, un exercice violent, comme la plupart de ceux qui établissent une rivalité directe entre deux individus.


Le masque.


Le gant.

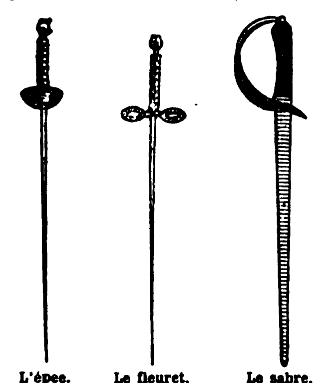
En outre, l'escrime est un exercice intellectuel, tout autant que physique; la vivacité de l'esprit, la promptitude du jugement et le sang-froid s'y développent en même temps que les forces physiques; qu'il faille *tromper le fer*, ou déchiffrer le jeu de son adversaire et modifier le sien en conséquence, l'attention est toujours en éveil et, par


Le plastron.


La sandale

conséquent, les facultés intellectuelles et morales toujours en activité.

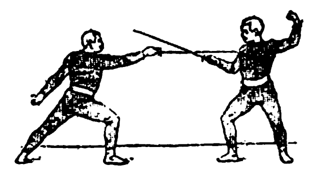
Un *assaut* d'escrime correspond à une consommation considérable, faite en



L'épee. Le fleuret. Le sabre.

peu de minutes, d'énergie musculaire et de travail intellectuel.

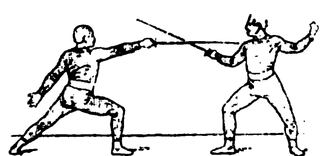
Pour cette raison, l'escrime convient surtout à l'homme de loisir, mais elle



Parade de tierce, sur dégagé de quarte en tierce.

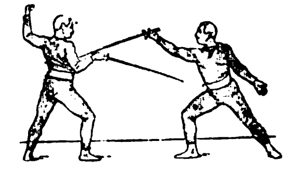
ne saurait être recommandée ni à l'enfant, ni à l'homme d'étude.

L'enfant doit être prémuni à la fois contre le défaut d'exercice, qui l'étiole,



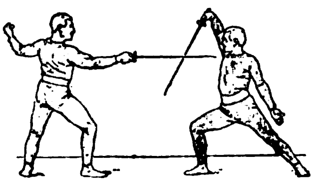
Parade de pied ferme, par le contre de quarte, d'une attaque terminée en tierce, les fers ayant été engagés en quarte.

et l'excès de travail, qui l'énerve et le surmène. Il doit se livrer uniquement à des exercices qui n'exigent de lui aucune contention d'esprit, qui développent la poitrine, augmentent l'appétit sans demander cependant une trop grande somme d'efforts musculaires. L'escrime, qui exige une attention constamment soutenue, qui provoque chez tous les



Coupé touchant en quarte, après feinte de dégagé, sur parade tardive de contre de quarte.

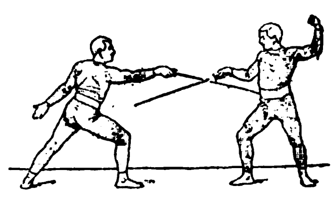
tireurs une déperdition de poids notable, ne saurait lui convenir. Pratiquée avec trop d'ardeur, elle serait d'ailleurs susceptible d'amener dans le squelette,



Parade de prime, précédant la contre-riposte de prime, sur la riposte de quarte dont l'adversaire a fait suivre sa parade.

encore incomplètement durci, des déformations permanentes.

C'est au moment où il aura terminé ses études que le jeune homme devra



Parade de seconde, sur attaque de seconde après feinte de coup droit, les fers ayant été engagés en tierce.

s'exercer à tirer le fleuret. Cet exercice lui sera alors aussi utile qu'agréable, surtout s'il a des occupations sédentaires, qui n'exigent pas une trop grande somme de travail intellectuel.

L'homme d'étude (savant, littérateur, professeur,...) qui a tout autant besoin de repos pour l'esprit que d'exercice pour le corps, se trouvera mieux de la

gymnastique aux appareils que de l'escrime. Au contraire, l'homme de loisir, l'homme de bureau, surtout s'il a des tendances à l'obésité, se trouvera très bien de la pratique des armes; elle lui permettra de lutter efficacement contre les progrès de l'embonpoint, de conserver la souplesse du corps pendant de longues années.

Les douches, les frictions, le massage sont le complément hygiénique presque indispensable de l'assaut, dont le tireur sort fatigué, le corps baigné de sueur.

escroquerie. — L'*escroquerie* peut être punie d'une amende de 50 à 5 000 francs et d'un emprisonnement de un à cinq ans. L'escroquerie est caractérisée par l'usage de faux noms ou de fausses qualités, l'emploi de manœuvres frauduleuses pour faire croire à l'existence de fausses entreprises, d'un pouvoir ou d'un crédit imaginaire, le tout dans le but de se faire remettre des fonds, meubles, obligations, dispositions, billets, promesses, quittances ou décharges.

espionnage. — L'espionnage devant l'ennemi est considéré comme un crime et puni de mort. Si le coupable est marin ou militaire, la peine de mort est accompagnée de la dégradation militaire. L'espionnage en temps de paix est passible d'une amende pouvant aller jusqu'à 5 000 francs et d'un emprisonnement pouvant aller jusqu'à cinq ans.

Est considéré comme espion tout Français qui, en temps de guerre, donne à l'ennemi des renseignements susceptibles de lui être utiles dans la conduite des opérations militaires; ou qui, en temps de paix, communique aux nations étrangères des renseignements relatifs à l'organisation militaire de la France. Est de même considéré comme espion tout étranger qui cherche à se procurer en France lesdits renseignements pour en faire l'usage indiqué ci-dessus.

essaim. — Voy. ABEILLES.

essaimage. — Voy. ABEILLES.

essayeur. — L'État occupe, sous le nom d'*essayeurs*, des employés chargés de vérifier, au moment de la fabrication, le titre et le poids des monnaies (ces employés sont peu nombreux), et, sous le nom d'*essayeurs des bureaux de garantie*, des fonctionnaires chargés de la vérification du titre des ouvrages d'or et d'argent de toute espèce que l'État oblige les industriels à faire poinçonner, afin d'en garantir la nature et le titre aux acheteurs.

L'essayeur des bureaux de garantie est, dans chaque département, nommé par le préfet. Il doit être muni d'un certificat de capacité délivré à la suite d'un examen passé à Paris (chimie et examen technique sur les essais des matières d'or et d'argent). Les essayeurs n'ont pas de traitement; ils touchent des droits sur les essais qu'ils font; dans certaines villes, les essayeurs se font de gros bénéfices.

essence de citron. — Voy. DÉGRAISSAGE.

essence de térébenthine. — Voy. DÉGRAISSAGE.

étable. — L'*étable*, qui est l'habitation des bœufs, vaches, veaux, doit remplir les mêmes conditions hygiéniques que l'écurie (voy. ce mot). Seuls, les mangeoires et les râteliers y ont une disposition différente, due à la différence de l'alimentation. Sur ce point, nous ne pouvons que conseiller à chacun de suivre l'usage du pays.

Mais pour la question de ventilation, de température, d'écoulement des urines,... les précautions indiquées au mot *écurie* ne sauraient jamais être prises avec trop de soin.

Ajoutons que les bœufs, vaches,... sont ordinairement gênés par une lumière trop vive. Un demi-jour suffit amplement dans l'étable.

Étables (*Côtes-du-Nord*). — Petite ville de 2 500 habitants, avec une belle plage; promenades agréables. On trouve à s'y loger dans de bonnes conditions de prix.

On se rend à Étables par St-Brieuc (chemin de fer). Voy. BAINS DE MER.

établissements dangereux, incommodes ou insalubres. — La liberté de l'industrie ne peut être exercée qu'à la condition de ne pas nuire aux autres; c'est pour cette raison que certains établissements sont soumis à une réglementation spéciale.

Tous les établissements considérés par la loi comme dangereux, insalubres ou incommodes ne peuvent être installés sans autorisation préalable. Les uns, répandant une mauvaise odeur, susceptibles de donner lieu à des accidents, doivent être éloignés des habitations (abattoirs, fabriques d'engrais, établissements d'équarrissage, etc.); les autres, plutôt incommodes que dangereux, peuvent être établis dans le voisinage des habitations, mais en s'assujettissant à certaines précautions (fabriques de sucre, de tabac, tanneries, etc.); les autres enfin peuvent s'installer sans inconvénient près des habitations, mais doivent rester sous la surveillance de la police (blanchisseries, teintureries, moulins à huile, etc.).

Quand une demande d'installation

d'un de ces établissements est faite au préfet, celui-ci ouvre une enquête *de commodo et incommodo;* toutes les personnes intéressées sont invitées à consigner, sur un registre déposé à la mairie, leur avis sur les avantages et les inconvénients de l'établissement. Les établissements de la troisième classe indiquée ci-dessus ne donnent pas lieu à enquête.

L'usinier qui ne se conforme pas aux prescriptions qui lui sont imposées, s'expose à se voir retirer l'autorisation qu'il a obtenue et à voir fermer son usine. Un établissement autorisé peut même être supprimé par un décret du président de la République, s'il présente de graves inconvénients pour la salubrité publique.

étangs. — Voy. EAUX.

étangs. — Voy. EAUX (*législation*).

état civil. — Voy. ACTES DE L'ÉTAT CIVIL.

état de siège. — Pendant l'*état de siège*, les tribunaux militaires peuvent être saisis de la connaissance des crimes et délits contre la sûreté de l'Etat, contre la Constitution, l'ordre et la paix publique, quelle que soit la qualité des coupables. L'autorité militaire a, de plus, le droit de faire des perquisitions chez les particuliers, d'interdire les publications et réunions susceptibles d'exciter le désordre. L'état de siège ne peut être déclaré que par une loi, en cas de danger public.

état des lieux. — Description détaillée de l'état dans lequel se trouve, au moment de l'entrée en jouissance, la maison, l'usine, le bien rural dont on devient locataire. Il est toujours prudent de faire dresser un état des lieux pour éviter les contestations à l'expiration du bail.

L'état des lieux doit être fait contradictoirement et en double entre les parties, et rédigé sur papier timbré. Les frais et honoraires, s'il y en a, sont partagés entre les deux parties.

état-major. — Les officiers du service d'état-major sont les agents du commandement. Tout en étant placés hors cadres, ils continuent d'appartenir à leur arme respective et d'y concourir pour l'avancement. Ces officiers sont choisis parmi les officiers pourvus du *brevet d'état-major*, brevet délivré aux officiers-élèves de l'Ecole supérieure de guerre qui ont satisfait aux examens de sortie de cette école et aux capitaines et officiers supérieurs qui ont subi avec succès des épreuves analogues.

étranger. — L'étranger qui habite la France ne jouit d'aucun droit politique ou civique, mais il jouit de la plupart de ses *droits civils*. Cependant, s'il veut plaider contre un Français, il doit fournir une caution garantissant le payement des frais du procès, s'il est condamné à les payer; il ne peut servir de témoin dans un acte public.

Si l'étranger a été autorisé par décret à fixer son domicile en France, il y jouit de tous les droits civils; l'effet de l'autorisation cesse à l'expiration de 5 années, si l'étranger ne demande pas la *naturalisation* *, ou si la demande est rejetée.

L'étranger qui veut obtenir l'autorisation de fixer son domicile en France, conformément à ce qui vient d'être dit, doit adresser au ministre de la justice une demande rédigée sur papier timbré, accompagnée de son acte de naissance et de celui de son père, de la traduction de ces actes, s'ils sont en langue étrangère, ainsi que d'un extrait du casier judiciaire français.

Outre les étrangers *admis à domicile* et jouissant de tous les droits civils, il y a les étrangers non *admis à domicile* et résidant simplement en France. Depuis 1888, ces étrangers sont soumis à la réglementation suivante : Tout étranger non admis à domicile qui se propose d'établir sa résidence en France doit, dans un délai de 15 jours à partir de son arrivée, faire à la mairie de la commune où il veut se fixer, une déclaration énonçant ses nom et prénoms, ceux de ses père et mère, sa nationalité, le lieu et la date de sa naissance, le lieu de son dernier domicile, sa profession et ses moyens d'existence, le nom, l'âge et la nationalité de sa femme et de ses enfants mineurs. Il doit produire toutes pièces justificatives à l'appui de sa déclaration. En cas de changement de domicile, il doit faire une nouvelle déclaration devant le maire de la commune nouvelle où il fixe sa résidence. Le tout sous peine d'amende, sans préjudice du droit d'expulsion qui appartient au ministre de l'intérieur.

étrennes (savoir-vivre). — L'habitude des étrennes, c'est-à-dire des cadeaux du jour de l'an, est générale en France.

Sauf des cas spéciaux, dont chacun est juge, les grandes personnes donnent des étrennes aux enfants, les parents âgés aux parents jeunes, les supérieurs aux inférieurs, sans qu'il y ait réciprocité.

Le choix des étrennes est toujours délicat et souvent maladroit. Trop de personnes s'occupent trop de l'*effet* que produira leur cadeau et pas assez du *plaisir* qu'en éprouvera le destinataire.

C'est le contraire qui devrait avoir lieu. L'habitude de donner des livres, qui se généralise de plus en plus, est commode en ce sens qu'elle dispense de longues réflexions; mais le livre le plus beau et le plus cher ne fait souvent à celui qui le reçoit qu'un très médiocre plaisir. Mieux vaut se donner un peu plus de peine pour deviner les goûts (ou les besoins) de la personne à laquelle on désire être agréable.

A une personne riche, on donnera une inutilité, mais une inutilité qui soit de nature à lui faire plaisir; aux personnes peu fortunées, on peut sans inconvénient donner un objet utile, pourvu qu'on le choisisse et qu'on l'offre avec tact.

Quant aux enfants, ils reçoivent toujours avec joie des bonbons et des jouets choisis avec discernement, et quelquefois des livres.

En dehors de la famille et des enfants de ses amis, on peut offrir aux dames chez lesquelles on est reçu des fleurs, des bonbons et des livres.

Étretat (*Seine-Inférieure*). — Village de 2500 habitants, situé sur le bord de la mer, entre des falaises magnifiques de 90 mètres de hauteur; la plage est très fréquentée, en particulier par les artistes et par les gens de lettres. Aux environs d'Etretat on peut faire de nombreuses et belles promenades, en particulier sur les falaises. Un assez vaste casino offre de nombreuses distractions.

La vie est relativement coûteuse à Etretat; nombreux hôtels, beaucoup de villas et de maisons meublées, mais à des prix assez élevés.

Pour gagner Etretat, on se rend en chemin de fer jusqu'aux Ifs, ou jusqu'à Fécamp; de là une voiture publique conduit à Etretat (15 ou 17 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

études primaires. — Voy. CERTIFICAT D'ÉTUDES PRIMAIRES.

études secondaires des jeunes filles. — Voy. CERTIFICAT D'ÉTUDES SECONDAIRES DES JEUNES FILLES.

étuvée. — Voy. CARPE, POISSONS (*matelote*).

Euzet (*Gard*). — Petit village renfermant des eaux minérales froides, sulfurées calciques, employées en boisson, bains, douches contre les affections des voies aériennes (angine, laryngite, catarrhe pulmonaire chronique).

Etablissement thermal; hôtel, maisons meublées à des prix peu élevés; séjour monotone, climat chaud.

On se rend à Euzet par Alais (chemin de fer); de là en voiture publique (14 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

évanouissement. — Voy. SYNCOPE.

évasion. — Toute personne préposée à la conduite ou à la garde d'un détenu, qui, par négligence ou connivence, a rendu possible ou facilité l'évasion de ce détenu, est passible d'emprisonnement ou même de travaux forcés, selon les circonstances. Toute personne non préposée à la conduite ou à la garde du prévenu, qui s'est, à un degré quelconque, rendue complice de cette évasion, est également, selon les circonstances, passible d'emprisonnement ou de travaux forcés.

Ceux qui recèlent ou font recéler des personnes qu'ils savent avoir commis des crimes comportant peine afflictive sont passibles d'un emprisonnement de 3 mois à 2 ans. Sont exceptés de cette disposition les ascendants et descendants, époux ou épouse, frères ou sœurs des criminels recélés, ou leurs alliés au même degré.

Évaux (*Creuse*). — Ville de 3000 habitants; eaux thermales sulfatées sodiques et eaux ferrugineuses. En boisson, bains, douches, ces eaux sont efficaces contre le rhumatisme, les névralgies, les maladies de la peau.

Etablissement de bains; hôtels, maisons meublées à des prix modérés; climat présentant de fréquentes et brusques variations de température.

On se rend à Evaux par Montluçon (chemin de fer); de là en voiture publique (31 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Évian (*Haute-Savoie*). — Ville de 3000 habitants; eau minérale froide bicarbonatée, employée en boisson, bains et douches dans les affections chroniques du tube digestif, la dyspepsie, les maladies des voies urinaires.

Deux établissements de bains, un grand nombre d'hôtels et de maisons meublées; charmantes promenades sur le lac de Genève et dans les campagnes avoisinantes; grandes excursions.

Évian est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

excuses. — Voy. CIRCONSTANCES AGGRAVANTES ET ATTÉNUANTES.

exécuteur testamentaire. — Un testateur peut confier l'exécution de ses dernières volontés, contenues dans son testament, à un parent ou ami, qui sera son *exécuteur testamentaire*.

L'exécuteur testamentaire n'est pas tenu d'accepter la mission qui lui est confiée; s'il l'accepte, il ne lui est dû

aucun salaire, en dehors des libéralités que le testament peut contenir en sa faveur; mais, d'autre part, tous les frais qui résultent de sa mission sont supportés par la succession.

La première mission de l'exécuteur testamentaire est de faire apposer les scellés s'il y a des héritiers mineurs, interdits ou absents; puis il fait faire un inventaire en présence des héritiers, et veille à ce que le testament soit exécuté dans toutes ses dispositions.

exercices militaires (certificat d'aptitude à l'enseignement des). — Les aspirants doivent avoir plus de dix-huit ans. Les épreuves ont lieu au chef-lieu du département. Les candidats doivent faire exécuter à un groupe d'élèves les exercices militaires qui leur sont indiqués par la commission, conformément au programme adopté pour les écoles primaires élémentaires.

exercices physiques. — Les *exercices physiques*, longtemps dédaignés en France, y sont enfin revenus en honneur. De nos jours, où l'activité est si fiévreuse, le travail cérébral si intense, les occupations sédentaires si nombreuses, ils s'imposent comme le seul




L'exercice physique. — On s'y livre en bras de chemise, ou, mieux, vêtu d'un costume spécial.

moyen de rétablir chez l'homme l'équilibre des fonctions physiologiques. Chez l'enfant ils sont plus nécessaires encore; ils sont le remède de ce qu'on a appelé le *surmenage*, le contrepoids nécessaire d'un travail intellectuel que quelques-uns trouvent excessif, en même temps que la base la plus sûre de toute éducation saine et virile. Chez tous ils augmentent le volume et l'énergie des muscles, fortifient la poitrine, développent la vigueur, l'adresse, la souplesse du sujet, assurent la santé, la force de résistance aux fatigues et aux privations.

Les exercices physiques qui peuvent contribuer ainsi à l'accroissement des forces et à l'affermissement de la santé sont nombreux et variés. Aussi peut-on affirmer que tout homme, tout enfant, quelque absorbantes que soient ses occupations journalières, peut toujours trouver un exercice à sa portée, dont la pratique régulière lui sera très profitable.

L'une des conditions les plus importantes des exercices physiques est qu'ils soient pratiqués *au grand air* chaque fois que cela est possible; cette condition est particulièrement indispensable pour les personnes que leurs occupations retiennent d'habitude à l'intérieur. Rien d'ailleurs n'est plus chimérique que la crainte des intempéries de l'air, si enracinée encore en France. Les variations de la température sont, en réalité, un moyen d'entraînement, et c'est une nécessité de les subir et de s'y accoutumer, sous peine de garder toute sa vie une impressionnabilité maladive de la peau.

Pour les principaux exercices physiques, voyez GYMNASTIQUE, JEUX, ESCRIME, BOXE, CANNE, BATON, ÉQUITATION, NATATION, CANOTAGE, MARCHE, SAUT, COURSE, PÉDESTRIANISME, ENTRAÎNEMENT, etc.

Précautions hygiéniques. Les exercices physiques, quels qu'ils soient, peuvent être nuisibles, s'ils ne sont accompagnés de quelques précautions hygiéniques.

Et tout d'abord on ne doit se livrer aux exercices violents, tels que la course, la boxe, la gymnastique aux appareils,... ni immédiatement après, ni immédiatement avant les repas principaux. Immédiatement après le repas, ils troublent la digestion. Si, d'un autre côté, le repas est pris immédiatement après un exercice violent, l'appétit est singulièrement diminué, et même la digestion peut être rendue difficile. On se livrera donc aux exercices physiques *au moins* deux heures après le repas, et on prendra un repos d'au moins un quart d'heure entre la cessation de l'exercice et le début du repas. On doit également éviter le travail d'esprit immédiatement après la cessation de l'exercice.

La question du costume a aussi son importance. Si l'on ne peut avoir un costume spécial, il faut se mettre en bras de chemise, cravate dénouée et col ouvert. On ne se servira jamais de la détestable ceinture, dite « ceinture de gymnastique », faite d'une sangle très résistante et bouclée fortement autour du corps: elle n'a que des inconvénients. On pourra prendre, avec avantage, une ceinture de laine, roulée, mais non

serrée autour du corps; cette ceinture garantit du froid dans les intervalles de repos.

Chaque fois que cela sera possible, on aura des vêtements spéciaux consistant en un pantalon de laine ou de coutil, peu serré à la taille, un maillot en *tricot de laine* à mailles peu serrées et des chaussures serrant un peu la jambe à la hauteur de la cheville (chaussures de cuir ou de toile à lacets, avec semelles de caoutchouc).

Le costume spécial a surtout l'immense avantage d'être quitté à la fin de l'exercice et remplacé par les vêtements ordinaires non mouillés de sueur.

Une douche ou une lotion d'eau froide, suivie d'une friction et d'une promenade, est excellente à la fin de l'exercice physique.

Quand le costume ne peut être changé, ni la douche prise, il est indispensable de terminer par des exercices de moins en moins violents, grâce auxquels la sueur disparaît progressivement sans danger.

expropriation. — L'*expropriation forcée* est la vente, faite par autorité de justice, des immeubles appartenant à un débiteur, à la demande de ses créanciers.

L'*expropriation pour cause d'utilité publique*, par suite de laquelle un propriétaire peut être, contre sa volonté, dépouillé d'un immeuble lui appartenant, résulte de ce principe : que l'intérêt général de la société doit toujours l'emporter sur l'intérêt privé.

Quand des travaux ont été, par une loi ou un décret, déclarés d'*utilité publique*, que les localités ou territoires sur lesquels ces travaux doivent être exécutés ont été déterminés, l'*expropriation* est prononcée par l'*autorité judiciaire*. Le jugement d'expropriation ne peut être attaqué que par le recours en cassation, et seulement pour excès de pouvoir, incompétence ou vice de forme.

L'expropriation ayant été prononcée, l'*indemnité* à payer à chaque propriétaire exproprié doit être fixée. L'administration notifie à chaque intéressé la somme qu'elle lui offre; l'intéressé accepte cette somme, ou, en cas de refus, indique le montant de ses prétentions. L'indemnité est alors fixée par un jury spécial composé de 12 personnes choisies sur une liste de 36 à 72 noms dressée chaque année par le conseil général, pour chaque arrondissement; ce jury est présidé par un juge du tribunal de première instance. Chaque propriétaire peut présenter lui-même ses observations au jury ou les faire présenter par un mandataire. La décision du jury est sans appel : on ne peut l'attaquer en cassation que pour vice de forme.

Pour l'établissement ou le redressement des chemins vicinaux, l'utilité publique est déclarée par le préfet. L'indemnité est fixée par quatre jurés choisis par le tribunal civil sur la liste établie par le conseil général.

externat des hôpitaux. — Voy. INTERNAT DES HÔPITAUX.

F

facteur. — Voy. POSTE.

facultés. — Les *facultés* de l'État sont des établissements d'enseignement supérieur; elles confèrent aux étudiants divers diplômes dont les principaux sont ceux de *bachelier*, de *licencié*, de *docteur*. Il y a cinq ordres de facultés de l'Etat : *facultés des lettres**, *facultés des sciences**, *facultés de droit**, *facultés de médecine**, *facultés de théologie protestante**.

Toutes ces facultés n'admettent que des élèves externes, qui suivent les *cours*, assistent aux *conférences* et prennent part aux différents *travaux pratiques*. Tous les cours sont publics, mais les conférences et les travaux pratiques ne sont accessibles qu'aux élèves, munis d'*inscriptions trimestrielles*, qui se préparent à subir des examens en vue de l'obtention des divers diplômes. Cependant des auditeurs libres peuvent, sur leur demande, être admis à certaines conférences et à certains travaux pratiques.

A chaque faculté est annexée une bibliothèque spéciale, fréquentée par les étudiants inscrits et les professeurs.

Les facultés de l'Etat jouissent de droits civils en vertu desquels elles peuvent recevoir des donations, posséder des biens et les administrer.

Dans chaque faculté il existe un *conseil* composé des professeurs titulaires et chargé de tout ce qui regarde l'administration de la faculté, et une *assemblée*, comprenant tous les docteurs chargés d'un enseignement officiel, qui a pour attribution de délibérer sur toutes les questions se rapportant à l'enseignement.

Chaque faculté a pour chef un *doyen*,

nommé pour trois ans par le ministre et choisi parmi les professeurs titulaires sur une double liste de candidats, présentée, l'une par l'*assemblée* de la faculté, l'autre par le *conseil général des facultés* (voy. plus loin). Le doyen est secondé dans son administration par un assesseur.

Toutes les facultés réunies dans une même circonscription académique sont sous la haute direction du *recteur*, assisté par le *conseil général des facultés*, où toutes les facultés sont représentées par des membres élus.

Le *doyen* touche, outre son traitement de professeur, un *préciput* de 3000 francs à Paris et de 1000 francs en province.

Dans chaque faculté, un *secrétaire* est chargé de prendre, sous le contrôle du doyen, toutes les mesures d'ordre administratif, d'ordre financier, d'ordre disciplinaire requises pour le bon fonctionnement du service. Ces secrétaires sont choisis parmi les membres de l'enseignement primaire, secondaire, ou même supérieur, parmi les commis de l'administration académique ou de l'administration centrale. Leur traitement varie de 3000 à 5000 francs en province ; il est de 8000 francs à Paris. Le traitement des commis du secrétariat est de 1500 à 4000 francs. Voyez aussi UNIVERSITÉS.

facultés de droit. — Il existe 13 facultés de droit (Paris, Aix, Bordeaux, Caen, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Toulouse), qui confèrent les différents diplômes du *droit**. En outre l'*Ecole de droit d'Alger* confère les mêmes diplômes, sauf celui de docteur, et elle confère en outre des diplômes spéciaux (voy. DROIT). Des *écoles de droit* sont établies à Fort-de-France (Martinique) et à Pondichéry (Inde française). Voy. DROIT.

Les professeurs titulaires des facultés de droit sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre de l'instruction publique, qui les choisit soit parmi les docteurs en droit et les membres de l'Institut, soit sur une double liste de présentation dressée par le conseil de la faculté où la vacance se produit et par la section permanente du Conseil supérieur de l'instruction publique.

En outre, des *conférences* sont faites par des *agrégés* qui peuvent suppléer également les professeurs absents; c'est parmi les agrégés que sont le plus souvent choisis les professeurs titulaires. Le titre d'*agrégé* des facultés de droit est conféré à la suite d'un concours entre des candidats qui doivent être pourvus du diplôme de docteur en droit.

Les traitements des professeurs sont : à Paris 12000 et 15000 francs, en province 6000 à 11000 francs; les traitements des agrégés sont à Paris 7000 francs, en province 3000 francs.

En dehors des facultés de l'Etat, il existe des facultés libres de droit à Paris, Angers, Lille, Lyon, Marseille, Nantes. Ces facultés préparent aux examens, mais les facultés de l'Etat peuvent seules conférer les diplômes.

facultés des lettres. — Il existe 15 facultés des lettres (Paris, Aix, Besançon, Bordeaux, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Toulouse). Elles confèrent les grades de *bachelier* (voy. BACCALAURÉAT), de *licencié ès lettres*, de *docteur ès lettres*.

Pour la nomination des professeurs et des maîtres de conférences, pour les traitements, voyez FACULTÉS DES SCIENCES.

Voy. aussi ÉCOLES PRÉPARATOIRES A L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DES SCIENCES ET DES LETTRES.

En dehors des facultés de l'Etat, il existe des facultés libres des lettres à Paris (Ecole libre des hautes études scientifiques et littéraires), à Angers, à Lille, à Lyon, à Toulouse. Ces facultés préparent aux examens, mais les facultés de l'Etat peuvent seules conférer les diplômes.

Les traitements sont les mêmes que dans les facultés des sciences.

facultés des sciences. — Il existe 15 facultés des sciences (Paris, Besançon, Bordeaux, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nancy, Poitiers, Rennes, Toulouse). Ces facultés confèrent les grades de *bachelier* (voy. BACCALAURÉAT), de *licencié ès sciences*, de *docteur ès siences*.

Les *professeurs titulaires* sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre de l'instruction publique, qui les choisit soit parmi les docteurs et les membres de l'Institut, soit sur une double liste de présentation dressée par le conseil de la faculté où la vacance se produit et par la section permanente du Conseil supérieur de l'instruction publique.

En outre, des *maîtres de conférences* sont nommés par le ministre; ils doivent être agrégés ou docteurs. C'est ordinairement parmi les maîtres de conférences docteurs que se recrutent les professeurs titulaires.

Les traitements des professeurs sont de 12000 et 15000 francs à Paris, de 6000 à 11000 francs en province; celui

des maîtres de conférences est de 3 000 francs.

Voy. aussi ÉCOLES PRÉPARATOIRES A L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DES SCIENCES ET DES LETTRES.

En dehors des facultés de l'Etat, il existe des facultés libres des sciences à Paris (Ecole libre des hautes études scientifiques) à Lille, à Angers, à Lyon, à Toulouse. Ces facultés préparent aux examens, mais les facultés de l'Etat peuvent seules conférer les diplômes.

faculté de théologie catholique. — Il n'existe pas de faculté de théologie catholique de l'Etat. Il existe une faculté catholique libre à Paris (Ecole libre des hautes études scientifiques et littéraires), une à Lille, une à Lyon et une à Toulouse.

facultés de théologie protestante. — Il existe deux facultés de théologie protestante (Paris et Montauban), qui confèrent les grades de *bachelier*, de *licencié* et de *docteur* en *théologie protestante**.

Les professeurs sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre et la présentation de l'autorité religieuse, d'après les votes des consistoires recueillis par le conseil central (traitements, 6 500 et 8 000 francs à Paris, 4 500 à 6 500 à Montauban). Voy. CULTES.

facultés et écoles de médecine et de pharmacie. — Les établissements publics dans lesquels on enseigne la médecine et la pharmacie en France sont indiqués ci-dessous.

Facultés de médecine *de Paris, de Montpellier et de Nancy.* Ces facultés, munies de nombreuses chaires d'enseignement (38 à Paris) et de conférences supplémentaires, pourvues de laboratoires, de bibliothèques, délivrent aux étudiants le diplôme de docteur en médecine. Les cours sont faits par des *professeurs* (traitement de 12 000 et 15 000 francs à Paris, de 6 000 à 11 000 à Montpellier et à Nancy); les *agrégés* (4 000 francs à Paris, 3 500 à Montpellier et à Nancy) font des conférences ou suppléent les professeurs dans leurs cours.

Le titre d'agrégé de faculté de médecine s'obtient à la suite d'un concours public. C'est parmi les agrégés qu'on choisit ordinairement les professeurs.

Écoles supérieures de pharmacie *de Paris, de Montpellier et de Nancy.* Ces écoles, qui confèrent le diplôme de pharmacien de première classe et le diplôme supérieur, ont une organisation analogue à celle des facultés de médecine.

Le traitement des professeurs est de 9 000 à 11 000 francs à Paris, de 6 500 à 8 500 francs à Montpellier et à Nancy; celui des agrégés est de 4 000 et 3 000.

Le titre d'agrégé s'obtient à la suite d'un concours public. C'est parmi les agrégés que sont ordinairement choisis les professeurs.

Facultés mixtes de médecine et de pharmacie *de Bordeaux, de Lille et de Lyon.* Ces facultés, dans lesquelles sont réunies l'étude de la médecine et celle de la pharmacie, confèrent le titre de *docteur* ou celui de *pharmacien* de première classe. Les traitements des professeurs et des agrégés y sont les mêmes qu'à Montpellier et à Nancy.

Écoles de plein exercice de médecine et de pharmacie *d'Alger, de Marseille, de Nantes et de Toulouse.* Ces écoles, ainsi que les suivantes, diffèrent des facultés en ce qu'elles sont à la charge des villes au lieu d'être à la charge de l'Etat; de là la différence de nom. Les étudiants peuvent y prendre toutes leurs inscriptions, mais les derniers examens doivent être passés devant une faculté. Les professeurs titulaires y sont nommés par le ministre comme dans les facultés, et les professeurs suppléants sont nommés au concours, comme les agrégés des facultés. Le traitement des professeurs est de 4 000 francs, le traitement des professeurs suppléants de 3 000 francs.

Écoles préparatoires de médecine et de pharmacie *d'Amiens, Angers, Besançon, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Limoges, Poitiers, Reims, Rennes, Rouen, Tours.* Ces écoles sont à la charge des villes; le traitement des professeurs y est de 2 500 francs au moins, et celui des suppléants de 1 000 francs. Ces écoles délivrent des diplômes* de pharmacien de seconde classe; les candidats au doctorat ou au titre de pharmacien de première classe peuvent y faire leur première année d'études et y prendre, les premiers 12, les seconds 8 inscriptions.

École du service de santé militaire. Cette école est établie à Lyon. Elle a pour but d'assurer le recrutement des médecins de l'armée active. Le régime de l'école est l'*internat militaire;* les élèves suivent les cours, cliniques, conférences et travaux pratiques de la Faculté de médecine; ils reçoivent à l'école un complément d'instruction scientifique et littéraire, en même temps qu'ils reçoivent une éducation militaire complète. Le recrutement se fait au concours. Pour subir l'examen il faut être Français, avoir moins de 22 ans (25 ans pour les militaires), avoir le diplôme de bachelier (philosophie et sciences mathématiques ou physiques),

avoir pris 4 inscriptions dans une école ou faculté de médecine et avoir passé le premier examen de doctorat.

Le concours comprend : 1° des compositions écrites qui se font dans toutes les villes où il existe une faculté ou une école de médecine; 2° des épreuves orales d'admissibilité qui ne peuvent être subies qu'à Bordeaux, Lille, Lyon, Montpellier, Nancy, Paris et Rennes; 3° des épreuves orales définitives qui ont lieu dans les mêmes villes.

L'examen oral ou écrit comprend une composition française sur un sujet de philosophie ou d'histoire, et des compositions ou interrogations sur les langues vivantes (anglais ou allemand), la physique, la chimie et l'histoire naturelle médicales.

La durée des études est de quatre ans; le prix de la pension annuelle est de 1 000 francs (trousseau 948 francs); on accorde un grand nombre de bourses et de trousseaux. Les droits de scolarité et d'examen (voy. MÉDECINE) sont à la charge du ministère de la guerre.

Les élèves doivent être reçus docteurs en médecine à la fin de la quatrième année d'études. Ils entrent alors à l'Ecole d'application du Val-de-Grâce.

École d'application de médecine et de pharmacie militaires. Cette école est située à Paris, à l'hôpital militaire du Val-de-Grâce; elle a pour but de donner aux médecins et pharmaciens militaires leur instruction technique spéciale. Elle reçoit des médecins et des pharmaciens qui sont immédiatement nommés aux emplois de médecins et de pharmaciens stagiaires, à la solde de 2 928 francs; il leur est attribué en outre une indemnité de première mise d'équipement. La durée des études est d'une année; le régime est l'externat. A la sortie du Val-de-Grâce les stagiaires sont nommés *médecins* ou *pharmaciens aides-majors* de 2e classe.

Les *stagiaires-médecins* se recrutent sans concours; l'école reçoit en effet tous les élèves-docteurs sortant de l'Ecole du service de santé militaire; ces élèves subissent seulement un examen de classement à leur entrée.

Les *stagiaires-pharmaciens* sont au contraire recrutés au concours. Les candidats doivent avoir moins de 26 ans, posséder le diplôme de pharmacien de 1re classe; le concours porte sur la physique, la chimie, l'histoire naturelle, la matière médicale et la pharmacie.

École de médecine navale. L'enseignement de la médecine navale est donné à l'Ecole du service de santé de la marine de Bordeaux et dans les trois écoles annexes de Brest, Rochefort et Toulon. L'école de Bordeaux a pour objet d'assurer le recrutement des médecins de la marine. Le régime de l'école est l'internat militaire; les élèves suivent les cours, cliniques, conférences et travaux pratiques de la Faculté de Bordeaux. Ils reçoivent à l'école un complément d'instruction scientifique, surtout en ce qui concerne l'instruction spéciale au service de la marine. Le recrutement se fait au concours. Pour être admis au concours il faut être Français, être âgé de 18 ans au moins et de 24 ans au plus au 1er janvier de l'année du concours, avoir été reconnu apte à servir dans la marine, avoir accompli une année d'études dans une des écoles de Brest, Rochefort ou Toulon, et avoir subi avec succès le premier examen de doctorat en médecine.

La durée des études est de trois ans. Le prix de la pension est de 700 francs par an, avec un trousseau qui monte à 1 300 francs pour les trois années réunies. Des bourses sont facilement accordées.

Les élèves passent leurs examens de doctorat devant la Faculté de Bordeaux. Les droits d'examen et de scolarité sont à la charge du ministère de la marine.

Les écoles annexes de Brest, Rochefort et Toulon ont pour objet : 1° de préparer au premier examen de doctorat les jeunes gens qui se destinent à l'école de Bordeaux et de faire accomplir par les candidats à la carrière pharmaceutique les trois années de stage réglementaire; 2° d'initier les docteurs et les pharmaciens nommés médecins et pharmaciens auxiliaires de seconde classe de la marine aux connaissances spéciales nécessaires pour le service de la marine. Pour être admis dans ces écoles annexes, il faut être Français, avoir 17 ans au moins, avoir été reconnu apte au service de la marine, être bachelier de l'enseignement classique. Le régime de ces écoles est l'externat, sans rétribution; les élèves acquittent eux-mêmes les droits des 4 premières inscriptions et du premier examen de doctorat.

faillite. — La faillite est la cessation des payements de la part d'un commerçant. Tout commerçant qui cesse ses payements doit en faire, dans les 15 jours, la déclaration au greffe du tribunal de commerce de son domicile; il doit en même temps déposer son bilan, c'est-à-dire un état contenant l'énumération de l'actif et du passif, avec indication des noms et demeures des créanciers, le tableau des profits et pertes, et des dépenses. A défaut de déclaration, le commerçant s'expose à être considéré comme banqueroutier, et comme tel, condamné à la prison.

Comme conséquence de la déclaration de cessation de payement, le tribunal de commerce rend un jugement qui annonce l'ouverture de la faillite. Si la déclaration n'a pas eu lieu, le tribunal peut prononcer son jugement à la demande d'un créancier, ou même d'office. Cependant le commerçant peut tenter d'échapper à la faillite et à ses conséquences en réclamant le bénéfice de la *liquidation judiciaire*.

Le jugement qui annonce l'ouverture de la faillite a pour effet de dessaisir le commerçant de l'administration de ses biens présents et à venir, de suspendre les poursuites individuelles de la part des créanciers, de rendre exigibles tout de suite les dettes non échues du failli; de faire cesser le cours des intérêts à l'égard de tous les créanciers qui ne sont ni privilégiés, ni hypothécaires, ni nantis de gages, d'hypothéquer légalement tous les biens du failli au profit des créanciers, de rendre le failli incapable, c'est-à-dire de le priver de l'exercice de certains droits de commerçant et de lui interdire l'entrée de la Bourse. Le jugement décide en même temps si le failli sera enfermé dans une maison d'arrêt pour dettes ou laissé en liberté conditionnelle. Il nomme un *juge-commissaire*, le *syndic provisoire*, et ordonne l'*apposition des scellés*.

Le *juge-commissaire* est l'un des membres du tribunal de commerce, délégué pour accélérer et surveiller les opérations et la gestion de la faillite. Le *syndic provisoire* est un gérant qui administre provisoirement les affaires de la faillite. Quand plus tard les créanciers se réunissent, il peuvent le conserver comme syndic définitif, ou en nommer un autre (il peut y en avoir 3 pour les faillites importantes).

Ce sont les *syndics* qui, sous la surveillance du juge-commissaire, font toutes les opérations de la faillite. Ils établissent l'inventaire des biens du failli, continuent, s'il y a lieu, l'exploitation du fonds de commerce, vendent les objets sujets à dépérissement ou à dépréciation rapide, font le recouvrement des créances et soutiennent en justice les procès qui intéressent la faillite, font rentrer à la masse tout ce qui aurait été payé mal à propos dans le but de favoriser un créancier, et enfin font la vérification des créances, en présence du juge-commissaire et du failli lui-même.

Cette vérification est soumise aux règles suivantes. En cas de faillite de son débiteur, faillite qui est annoncée dans les journaux désignés par la loi, tout créancier doit remettre au greffier du tribunal de commerce, ou au syndic, ses titres avec indication des sommes par lui réclamées, en échange d'un récépissé. Ces titres doivent être remis par le créancier dans le délai de 20 jours. Les créances sont alors vérifiées et les syndics signent, sur chacun des titres admis, une déclaration qui fixe la somme due. Dans la huitaine, après vérification, chaque créancier doit affirmer entre les mains du juge-commissaire que ladite créance est sincère et véritable. A défaut de remplir ces formalités, le créancier s'expose à perdre ses droits.

D'ailleurs tous les créanciers n'ont pas les mêmes droits à se partager l'actif de la faillite. Les créanciers privilégiés (voy. PRIVILÈGES), les créanciers hypothécaires (voy. HYPOTHÈQUES) et les créanciers nantis de gages (voy. NANTISSEMENT) reçoivent la totalité de leurs créances; les autres créanciers ne peuvent prétendre qu'à ce qui reste après ces prélèvements. Il importe en outre de remarquer que l'actif se trouve encore diminué de tout ce qui peut faire l'objet d'une *revendication* légitime : ainsi des valeurs remises à un négociant, avec le simple mandat d'en faire le recouvrement et d'en garder le montant à la disposition du mandant, peuvent être revendiquées par celui qui les a remises si elles existent encore dans le portefeuille du failli, au moment de la faillite; de même des marchandises expédiées à l'adresse du failli, mais non encore entrées dans ses magasins, peuvent être revendiquées par le vendeur.

Terminaison de la faillite. La faillite prend fin par *insuffisance d'actif*, par *concordat* ou par *union des créanciers*.

Si l'actif n'est même pas suffisant pour faire face aux frais d'administration de la faillite, le tribunal peut prononcer la clôture de la faillite par *insuffisance d'actif*. La situation s'en trouve aggravée, car le débiteur a perdu tous les droits que fait perdre la faillite, et de plus il se trouve livré aux revendications individuelles de ses créanciers.

Quand cette insuffisance ne s'est pas produite et que les délais de vérification des créances sont passés, le juge-commissaire provoque une réunion des créanciers à l'effet de délibérer sur le *concordat*.

Le concordat est un arrangement avec le failli, pour le rétablir dans ses affaires, en lui faisant des remises sur ses dettes. Il doit être consenti par plus de la moitié des créanciers inscrits, cette moitié représentant en outre au moins les trois quarts de la totalité des créances ; les créanciers privilégiés, hypothécaires ou nantis d'un gage n'ont

pas voix à la délibération. Lorsque le concordat est accordé, il doit être signé séance tenante.

Le concordat est dit par *abandon* quand le failli abandonne à ses créanciers la totalité ou une partie de ses biens et que ceux-ci, en retour, le libèrent de toutes leurs créances. Quand le concordat a été consenti et qu'aucun créancier n'y a fait opposition dans les délais légaux, il est homologué par le tribunal de commerce et la faillite prend fin; les syndics rendent leurs comptes au failli devant le juge-commissaire, ils lui restituent ses livres, ses papiers et effets de commerce, et le failli peut reprendre la suite de ses affaires. Cependant le concordat peut être annulé pour vol, ou pour condamnation subséquente pour banqueroute frauduleuse, ou par suite d'inexécution de ses conditions.

Enfin si le concordat est refusé, la faillite est de plein droit en état d'*union des créanciers*. Les syndics poursuivent la vente des biens de toute nature pour réaliser l'actif; ils payent intégralement les créanciers privilégiés, hypothécaires, nantis d'un gage, et opèrent la répartition du reste entre les autres créanciers en proportion des créances vérifiées et affirmées.

Réhabilitation du failli. La réhabilitation est un arrêt qui rétablit le commerçant failli dans ses droits primitifs et lui rend son honneur et sa réputation commerciale. La condition de la réhabilitation est l'acquittement intégral (principal, intérêt et frais) de toutes les sommes dues par le failli, même de celles dont il lui aurait été fait remise par le concordat. Le failli peut même être réhabilité *après sa mort*.

La demande en réhabilitation est adressée à la *cour d'appel*. Après une enquête publique qui dure 2 mois, la cour est appelée à statuer. Les banqueroutiers frauduleux, les personnes condamnées pour vol, escroquerie, abus de confiance, celles qui ont vendu ou hypothéqué un immeuble dont elles n'étaient pas propriétaires, les tuteurs, administrateurs ou autres comptables qui n'ont pas rendu ou soldé leurs comptes, ne peuvent être réhabilités.

faisan (**chasse**). — L'élevage du faisan est difficile, à cause des nombreuses maladies auxquelles les jeunes faisans sont sujets. On peut cependant élever des faisans dans la basse-cour, avec la volaille, en ayant soin de leur donner régulièrement des œufs de fourmis; mais la réussite est si peu assurée que nous ne conseillerons pas de tenter l'expérience.

La chasse du faisan au fusil avec le chien d'arrêt, ou en battue, ne présente pas de difficultés. Avant 10 heures du matin, il faut chercher les faisans dans la plaine, non loin des bois qui sont leur demeure habituelle; à partir de dix heures ils sont rentrés au bois, et c'est là qu'on doit les poursuivre, principalement dans les jeunes taillis. Très bon coureur, le faisan se lève très difficilement sous la poursuite du chien. Sous bois, plus encore qu'en plaine, il mène souvent le chien fort loin en fuyant devant lui; le chasseur doit suivre en marchant rapidement, pour être prêt à tirer quand le gibier se décide à partir.



Faisan (longueur, 0m,80).

Les braconniers font aux faisans une guerre acharnée à l'aide de collets, de filets, de pièges, aidés de divers appâts. Ils vont aussi tirer le gibier au fusil, sans l'aide d'aucun chien; la nuit, en effet, les faisans se perchent sur les arbres et deviennent facilement visibles.

falsifications. — Presque toutes les matières qu'on trouve dans le commerce sont l'objet de nombreuses falsifications. Mais ces falsifications sont surtout multipliées et dangereuses pour la santé publique, quand il s'agit des matières alimentaires et médicinales.

La falsification existe chaque fois qu'on introduit volontairement dans un produit des substances nuisibles ou sans action, qui sont autres que ce produit lui-même.

Des lois sont actuellement en vigueur dans un grand nombre de pays de l'Europe pour atteindre toutes les falsifications.

La législation française relative à cette question porte les dates des 10, 19 et 27 mars 1851. Elle condamne toutes les falsifications, qu'elles soient nuisibles ou non à la santé. Mais s'il s'agit d'une marchandise contenant des mixtions nuisibles à la santé, les peines sont plus graves; l'amende est de 50 à 500 francs et l'emprisonnement de 3 mois à 2 ans. De plus, les objets dont la vente constitue le délit sont confisqués; s'ils sont propres à un usage alimentaire ou médical, le tribunal peut les mettre à la disposition de l'administration pour être attribués aux établissement de bienfaisance. S'ils sont impropres à ces usages ou nuisibles, les objets sont détruits ou répandus aux frais du condamné.

Le tribunal peut en outre ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désigne et son insertion intégrale ou par extrait dans un nombre illimité de journaux, le tout aux frais du condamné.

Les législations anglaise et allemande sont, sur les falsifications, plus complètes et plus sévères que la nôtre.

famille (conseil de). — Voy. CONSEIL DE FAMILLE.

farcin. — Ce *vice rédhibitoire* n'est qu'une des manifestations extérieures de la maladie générale appelée *morve* *. L'animal morveux a toujours des ulcérations de la muqueuse du nez, du *jetage* par les naseaux, du gonflement des glandes lymphatiques sous la langue. Si ces caractères extérieurs de la morve s'aggravent, s'il se produit des boutons purulents au voisinage de la bouche, des naseaux, à la face interne des membres, s'il y a en même temps engorgement d'un grand nombre de vaisseaux lymphatiques avec ou sans fièvre,... il y a complication de la morve par le farcin.

Toutes ces manifestations qui caractérisent le farcin sont contagieuses et communiquent aux animaux contaminés le farcin et en même temps la morve. Aussi le farcin est-il soumis à la même législation que la morve; les animaux farcineux doivent être abattus. Voy. ÉPIZOOTIES.

fard. — Les fards les plus inoffensifs ont, tous, au moins l'inconvénient de dessécher et d'irriter la peau. Pour cette raison nous n'en donnons aucune recette.

farine. — La *farine* de blé de bonne qualité est d'un blanc jaunâtre, d'une odeur toute spéciale, d'un éclat vif, sans points rougeâtres, gris ou noirâtres. Elle est douce au toucher, sèche et pesante: elle adhère aux doigts et forme une espèce de pelote lorsqu'on la comprime dans la main. Malaxée avec de l'eau, dont elle prend plus du tiers de son poids, elle doit faire *pâte longue*, homogène, élastique, non collante, extensible en nappes minces. La farine est d'une qualité plus ou moins inférieure, selon que la pâte est plus ou moins *courte*. La farine de moyenne qualité est d'un blanc mat et contient généralement plus de son; si on la serre dans la main elle s'échappe entièrement, à moins qu'elle ne provienne de blés humides.

La farine s'altère aisément à l'humidité. Elle prend alors une odeur désagréable, elle devient collante, amère au goût. Si le degré d'altération est assez avancé, l'odeur devient infecte. On devra donc conserver la farine à l'abri de toute humidité.

Les farines de blé sont, surtout quand le blé est à un prix élevé, l'objet de nombreuses falsifications. On y ajoute principalement des farines de moindre valeur que celle du blé. Les procédés qui permettent de reconnaître ces falsifications sont nombreux, mais d'une application trop difficile pour trouver place ici.

faux.—Voy. FAUSSES MONNAIES. L'altération des monnaies, la fabrication des fausses monnaies, la mise en circulation des monnaies altérées ou des fausses monnaies sont punies, selon les circonstances, de l'emprisonnement, de la réclusion, des travaux forcés à temps ou à perpétuité. Il en est de même de la contrefaçon des sceaux de l'Etat, des billets de banque, des effets publics, poinçons, timbres ou marques.

Sont punis d'une amende, qui ne peut être inférieure à 16 francs, ceux qui, ayant reçu pour bonnes des pièces de monnaie altérées ou contrefaites, les remettent en circulation après en avoir vérifié les vices.

Faux en écriture publique, *authentique, de commerce ou de banque*. Ces faux sont punis des travaux forcés à perpétuité ou à temps; ceux qui font usage des faux sont punis comme les auteurs.

Faux en écriture privée, *passeports, certificats, permis de chasse, feuilles de route*. Ces faux sont, selon les cas, punis de l'amende, de l'emprisonnement, de la réclusion.

faux cheveux. — Voy. PERRUQUE.

faux serment. — Voy. SERMENT.

faux témoignage. — Voy. TÉMOIN.

Fécamp (*Seine-Inférieure*). — Ville de 13000 habitants, dont la plage est très fréquentée pendant la saison des bains. Cette plage est fort belle, mais les alentours en sont dénudés. Un beau casino offre des distractions variées aux étrangers. On trouve à se loger dans de nombreux hôtels ou des maisons meublées. De nombreuses voitures publiques et des bateaux rendent faciles les courses dans les environs, qui sont charmants.

On se rend à Fécamp par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

femme. — D'après notre législation, la femme ne jouit pas des mêmes droits que l'homme. Elle ne jouit pas des droits politiques; elle ne peut servir de témoin ni dans les actes de l'état civil, ni dans les actes notariés. Elle ne peut être tutrice, à moins que ce ne soit de ses enfants ou petits-enfants.

La femme peut se marier à 15 ans avec l'autorisation de ses ascendants; à partir de 21 ans elle peut se passer de cette autorisation après avoir usé des *actes respectueux*.

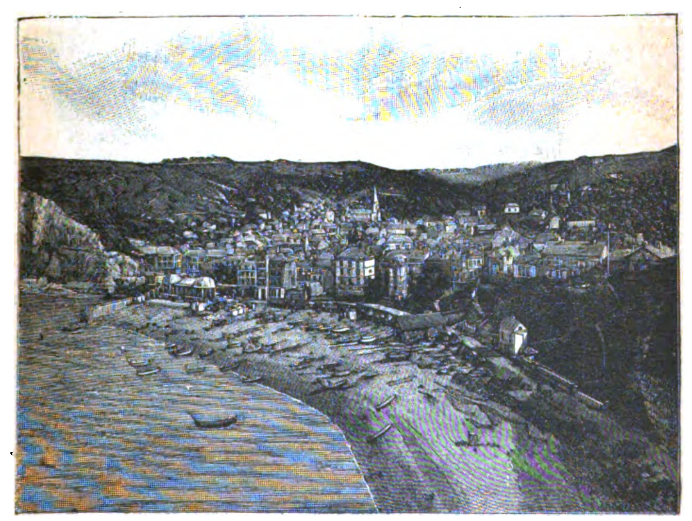
Une fois mariée, la femme est sous la dépendance de son mari. L'étrangère qui épouse un Français devient Française; la Française qui épouse un étranger devient étrangère. Dès lors elle ne peut plus avoir d'autre domicile légal que celui de son mari: elle devient incapable de contracter aucune obligation sans l'autorisation de son mari (ou, dans certains cas, de la justice); elle ne peut donner, vendre, hypothéquer, acquérir des biens sans l'autorisation de son mari.

Devenue veuve, elle ne peut se remarier qu'après 10 mois révolus depuis la mort de son premier mari.

Au décès de son mari, la femme est remise en jouissance de ses droits civils; elle reprend la libre disposition de son patrimoine.

fermage. — Voy. LOUAGE.

fermes-écoles. — Une ferme-école est une ferme modèle, dirigée par un propriétaire ou un fermier autorisé par l'État à recevoir des élèves auxquels il enseigne l'agriculture pratique. Ces élèves sont admis à la suite d'un examen sur les matières de l'enseignement primaire; ils doivent être âgés de 14 ans au moins; la durée de l'apprentissage est de 2 ou 3 ans. L'internat est gratuit, mais le directeur qui exploite sa ferme à ses risques et périls, sans subvention de l'État, a pour lui le travail des élèves, qu'il emploie à tous les travaux de la ferme, comme il ferait de domestiques salariés. Il doit simplement leur laisser le temps de suivre certains cours, faits par un personnel enseignant payé par l'État. Ces cours sont relatifs à l'arpentage, au nivellement, à la culture potagère et maraîchère, à l'horticulture, et enfin à l'agriculture proprement dite et à des notions d'art vétérinaire.



Fécamp.

Il existe actuellement quatorze de ces écoles, recevant chacune de 20 à 25 élèves.

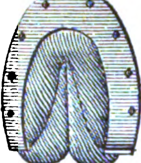
A la sortie, les bons élèves reçoivent un brevet de capacité et une prime en argent de 200 à 300 francs.

fermier. — Voy. LOUAGE.

ferrure. — La *ferrure* est indispensable au *cheval*, à l'*âne*, au *mulet* et au *bœuf*. Celle de l'âne et celle du mulet se font exactement comme celle du cheval; celle du bœuf est différente.

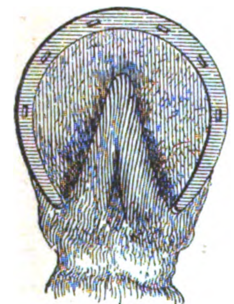
Pour le cheval on adopte actuellement deux genres différents de ferrure : la ferrure par les fers larges, couvrant complètement, ou à peu près

complètement, le dessous du pied, et la ferrure *périplantaire*, n'employant qu'un fer très étroit, formant simplement un arc résistant au bord de la corne. Le second système est incomparablement, et de tous points, supérieur au premier.



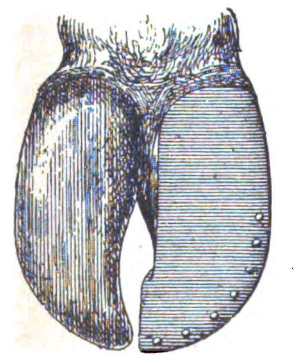
Ferrure du cheval : *fer large.*

La manière de *parer la corne* pour qu'elle puisse recevoir le fer est plus importante encore que la forme du fer; malheureusement cette préparation de la corne est faite par presque tous les maréchaux d'après des principes empi-



Ferrure du cheval : *fer étroit.*

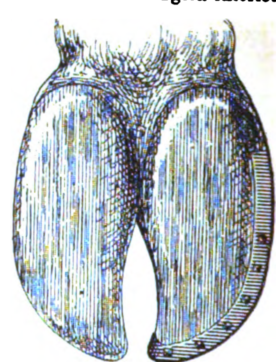
riques tout à fait mauvais. De là, pour la plupart des chevaux, des déformations



Ferrure du bœuf : *fer large.*

du pied qui les forcent, au grand détriment de leur force et de leur vitesse, à modifier leur allure normale. Il y aurait sur ce point de grands progrès à réaliser.

Pour le bœuf la ferrure a une importance beaucoup moindre. Fort souvent on ferre seulement l'onglon extérieur de



Ferrure du bœuf : *fer étroit.*

chaque pied, le seul qui porte fortement sur le sol. Le fer employé est ordinairement plat et couvre tout l'onglon; là encore, un fer périplantaire serait bien préférable.

feu de cheminée. — Il est indispensable de faire ramoner chaque année les cheminées dans lesquelles on fait souvent du feu. Les tuyaux des poêles et des calorifères, plus étroits, doivent être ramonés tous les deux mois.

Si l'on néglige cette précaution, la suie s'accumule dans la cheminée ou le tuyau et risque de prendre feu quand on fait une flambée un peu plus forte que d'habitude.

Quand le feu prend à la cheminée, on doit d'abord fermer toutes les portes et les fenêtres, pour diminuer le tirage; on enlève rapidement le bois ou le charbon qui se trouve dans le foyer et on ferme ensuite l'ouverture du foyer. Si on a affaire à un poêle ou un calorifère, un ou deux vieux torchons suffisent. Pour une cheminée on tend un drap mouillé ou une couverture. Si la cheminée a un tablier, on baisse ce tablier, et on calfeutre l'ouverture inférieure.

Si on a de la *fleur de soufre* sous la main, on en jette trois ou quatre poignées sur les braises qu'on n'a pu enlever, et on ferme ensuite l'ouverture comme il vient d'être dit. L'extinction est alors à peu près immédiate; le soufre, en brûlant, produit du *gaz acide sulfureux*, dans lequel la combustion n'est pas possible.

Faute de prendre ces précautions, on risquerait de voir l'incendie se commu-

nicher de la cheminée à la maison entière.

feuillette (capacité). — Voy. VOLUME.

feux de Bengale. — Les feux de Bengale sont les plus simples des *pièces d'artifice*. Nous ne conseillons cependant pas aux personnes qui n'ont pas l'habitude des manipulations chimiques de chercher à en préparer; la moindre imprudence peut déterminer des accidents graves.

Aussi ne répéterons-nous pas ici les formules de feux de Bengale que nous avons données dans notre *Dictionnaire des Sciences usuelles*.

fèves. — Les *fèves* jouent un rôle peu important dans l'alimentation; elles sont de digestion assez difficile. On peut les manger crues, alors qu'elles sont arrivées à moitié de leur grosseur;



Fève des marais (hauteur de la plante, 1m,25).

pour cela on les retire de la gousse, on enlève la peau, qui est épaisse, et on les mange avec un peu de sel ou de beurre frais.

On bien, après les avoir égoussées et pelées, on les fait cuire dans l'eau salée (voy. LÉGUMES) avec une très petite branche de *sariette*. Quand la cuisson est complète, on égoutte et on met dans une casserole avec un peu de beurre, de farine, de poivre et d'eau de la cuisson: on laisse bouillir quelques instants et on sert.

février. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

fiel de bœuf. — Voy. DÉGRAISSAGE.

fièvre aphteuse. — Voy. BŒUF, ÉPIZOOTIES.

fièvre typhoïde. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

figues. — Les figues sont consommées fraîches, mais on en fait sécher une quantité considérable. Pour sécher des figues, on les cueille quand elles sont parfaitement mûres, en prenant des précautions pour ne pas les meurtrir, puis on les fait sécher absolument comme nous l'avons dit pour les pruneaux; cependant, les figues séchées uniquement au soleil, sur des claies, après qu'on les a retournées deux fois par jour, en ayant soin de les préserver de la pluie ou de l'humidité de la nuit, ont un goût plus délicat.

figuier. — Le *figuier*, arbre très rustique, prospère dans tous les terrains, mais surtout dans les bons terrains. Dans le midi de la France, sa culture n'exige presque aucun soin; dans le centre et dans le nord, il faut prendre des précautions pour le préserver de la gelée pendant l'hiver, et le placer à bonne exposition, chaude, pour que ses fruits arrivent à maturité.



Figuier (rameau portant deux fruits; hauteur de l'arbre, de 4 à 10m, selon le climat et le mode de culture).

Il existe un grand nombre de variétés *blanches*, *colorées* ou *noires*. Dans le Midi on a souvent deux récoltes, qui se succèdent à quelques semaines d'intervalle. La première (appelée récolte des *figues-fleurs*) arrive à maturité en juin et juillet; la seconde arrive en septembre.

Les figues demandent à être mangées presque immédiatement, car elles se gâtent très vite; ou bien il faut les faire sécher. Voy. FIGUES.

Dans le centre de la France, et même dans le midi, quand l'année n'est pas chaude, les figues arrivent difficilement à maturité. On peut alors hâter la maturation par le procédé suivant.

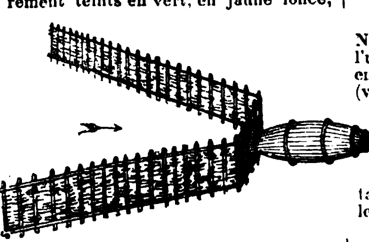
On prend un bout de bois mince ou une plume effilée, que l'on trempe dans de bonne huile d'olive; on en dépose une petite goutte sur l'œil de la figue; c'est ce qu'on appelle *toucher* ou *apprêter*. La plume trempée dans l'huile peut toucher quatre ou cinq fruits sans qu'on en prenne de nouvelle. Au bout de 8 à 9 jours le fruit est mûr. Ce moyen, qui hâte la maturité de 12 à 15 jours, est tellement certain que l'on peut apprêter ainsi à l'avance la quantité de figues que l'on désire. Il est bon d'opérer le soir. Il est important de bien savoir le moment opportun: touchée trop tôt, la figue ne grossirait plus ou tomberait : la pratique et l'habi-

tude sont les seuls guides à cet égard.

filets. — Les *filets* destinés à la chasse ou à la pêche se font avec de la ficelle de chanvre, et se composent de mailles égales, dont chacune est arrêtée aux voisines par un nœud très solide. On les fabrique généralement à la main, au moyen d'un bâton cylindrique nommé *moule*, dont la grosseur détermine la largeur des mailles, et d'une aiguille de bois ou d'une petite navette de la même matière. En quelques leçons on apprend très facilement à faire le filet. Les pêcheurs de profession se livrent tous, à leurs moments perdus, à la fabrication du filet.

Les filets usités pour la pêche et la chasse sont extrêmement nombreux, nous n'en décrirons qu'un nombre très restreint.

Les *filets pour la chasse* sont ordinairement teints en vert, en jaune foncé,

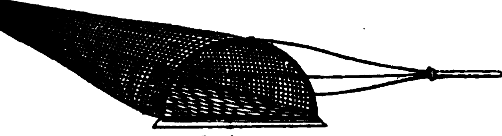


Verveux avec guideaux en osier.

pour qu'ils soient vus moins facilement des oiseaux. Une friction avec de l'herbe suffit à leur donner la teinte verte. On a une teinte plus solide en trempant le filet dans un bain de teinture préparé en faisant bouillir longtemps dans l'eau du brou de noix et en ajoutant *un peu* de sulfate de protoxyde de fer. Mais il est bien préférable de faire le filet avec du fil teint préalablement de couleur convenable par le teinturier. Pour les filets de chasse, voyez : ARAIGNE, COLLETS, HALLIER, LACETS, NAPPES, PANTIÈRE, POCHETTE, RAFLE, TIRASSE, TONNELLE, TRAÎNEAU, TRAÎNÉE.

Les *filets de pêche* sont plus nombreux encore que ceux de chasse. On les divise en *filets de main*, directement manœuvrés par le pêcheur qui poursuit le poisson, et *filets dormants*, tendus dans l'eau pendant assez de temps pour que le poisson vienne s'y prendre de lui-même.

L'entretien des filets de pêche demande plus de soins que celui des filets de chasse. Il faut avoir soin d'étendre *immédiatement* tout filet qui vient de servir jusqu'à ce qu'il soit complètement sec. Les filets doivent être visités très souvent, et les mailles rompues doivent être reprises, de peur que le trou ne s'agrandisse et que les dégâts ne



La drague.

deviennent considérables. Enfin, on préserve les filets de pêche de la pourriture en les faisant bouillir dans une eau dans laquelle on a mis quelques poignées de tanin. Pour les filets de pêche, voyez : BALANCE, CARRELET, ÉPERVIER, FILETS DE PÊCHE MARITIME, GILLE, HAVENEAU, NASSE, TRAMAIL, TROUBLE, VERVEUX.

filets de pêche maritime. — Nous avons donné la description et l'usage d'un certain nombre de filets employés dans la pêche d'eau douce (voy. BALANCE, CARRELET, HAVENEAU, TROUBLE, VERVEUX, ÉPERVIER, GILLE, SENNE, TRAMAIL). Les filets employés à la pêche maritime sont beaucoup plus nombreux, et nous ne pouvons entrer dans aucun détail à leur égard. Nous en citerons seulement quelques-uns en peu de mots.

Le *carrelet* est très employé dans la pêche maritime, sur les côtes ; mais on lui donne souvent alors de grandes dimensions, et on le lève avec divers systèmes de poulies.

Le *verveux* est aussi employé sur les côtes. Dans ce cas on y ajoute ordinairement des *guideaux*, sortes de manches élargies qui guident le poisson vers l'entonnoir du verveux. On guide encore le poisson vers l'entonnoir en établissant deux lignes de pieux qui soutiennent des filets analogues à des *sennes*, formant un couloir à angle aigu qui aboutit au verveux. D'autres fois le verveux est précédé d'une sorte de labyrinthe, nommé *bordigue*, formé de nattes en osier attachées à des cordes et soutenues par des piquets ; la disposition du labyrinthe est telle qu'une fois entré, le poisson se trouve fatalement conduit dans le verveux final que l'on nomme *panterne*.

Le maquereau, le hareng, la sardine, l'anchois se prennent à l'aide de filets

analogues comme forme à la *senne*, mais qui flottent à la surface de l'eau maintenus par des lièges, tandis que de vieux cordages alourdissent légèrement la partie inférieure. Ces filets ont une faible hauteur, mais une longueur qui atteint parfois 5 kilomètres. Les poissons passent la tête dans les mailles, puis, voyant qu'ils ne peuvent traverser, ils cherchent à revenir et se prennent par les ouïes dans la ficelle du filet. Il faut donc que les mailles aient une dimension exactement calculée d'après la grosseur des poissons qu'il s'agit de capturer. Ces *filets flottants* ont divers noms selon le poisson qu'ils sont destinés à prendre; on ne les manœuvre d'ailleurs pas tous de la même manière. Mais comme il s'agit là d'engins qui sont toujours manœuvrés par des pêcheurs de profession, auxquels nous n'avons rien à apprendre, nous n'insisterons pas.



La pêche maritime au filet flottant.

Les *filets traînants* sont aussi nombreux et n'ont pas une moindre importance; ils servent à prendre les poissons qui habitent le fond de l'eau, et particulièrement les poissons plats : raies, soles, turbots, limandes, carrelets. Le *chalut*, par exemple, consiste en un filet conique, ne présentant aucun étranglement, comme la *trouble** d'eau douce, mais de dimensions plus grandes; la partie supérieure est enfilée sur une vergue en bois garnie de poids, de manière à ce que l'engin reste dans le fond de la mer. Le chalut est traîné à la remorque du bateau. La *drague*, plus petite que le chalut, se traîne également au fond de l'eau ; la *chausse* est plus ou moins longue et porte une armature en fer destinée principalement à détacher du fond les huîtres et divers coquillages. L'*eissaugue* (*bœuf* ou *gangui*), la *tartane* sont des filets traînants analogues à la drague.

Enfin on se sert en mer, sur les côtes, de *filets fixes* appelés *parcs*. Les *bas-parcs* sont tendus au moyen de pieux et reposent sur le sol. Les *hauts-parcs* en diffèrent en ce que la corde du bas est placée au-dessus du sol; ces filets, qui servent à prendre les mulets, les sardines, les ceylans, c'est-à-dire les poissons de surface, sont établis en ligne droite ou courbe de la plage à la mer.

filiation. — Voy PATERNITÉ.

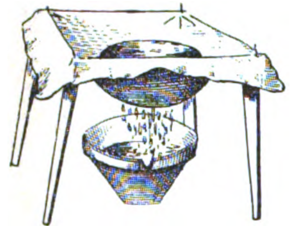
filtration. — Il est souvent indispensable de filtrer les liquides pour les séparer des substances solides qui les troublent.

La filtration se fait de diverses manières, selon les circonstances.

On peut se contenter de mettre au fond d'un entonnoir un peu de *coton cardé*, d'*amiante* ou de *verre pilé*; mais on n'obtient ainsi qu'une clarification incomplète.

Plus souvent on préfère, par exemple pour les liqueurs de ménage, le vin doux, etc., des filtres constitués par des

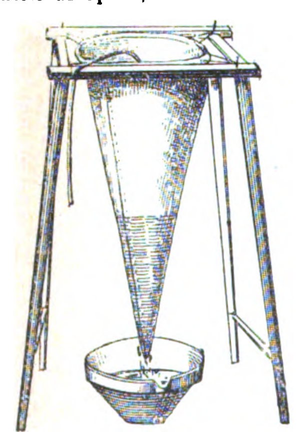
tissus. Ainsi l'*étamine*, ou *blanchet*, est constituée par un carré d'étoffe fixé sur un châssis, de manière qu'il n'y soit pas tendu (*fig*). La *chausse d'Hippocrate* est une sorte de coin de drap ou de molleton dont l'ouverture est mainte-



L'étamine.

nue béante par un mode de suspension convenable.

La filtration à travers les étoffes est plus rapide qu'avec le papier, surtout à cause de la plus grande surface offerte au liquide; mais elle est ordi-

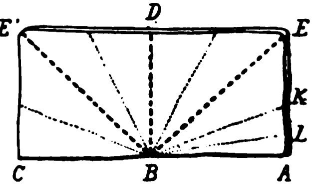


La chausse d'Hippocrate.

nairement moins parfaite; les premières portions du liquide ont besoin d'être repassées ou filtrées une seconde fois.

Aussi la *filtration au papier* est-elle préférée chaque fois qu'elle est possible. Le *papier à filtrer* (ou *papier à filtre*) doit être un papier de bonne qualité, constitué par des fibres assez longues; sans cela il serait trop facilement percé par les liquides. Il doit n'être pas collé, laisser passer assez rapidement les liquides, mais en retenant jusqu'aux plus petites parcelles solides. Le papier gris est ordinairement meilleur que le blanc.

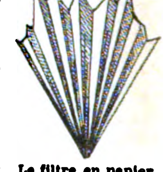
On trouve dans le commerce des filtres tout faits; mais il est bon de



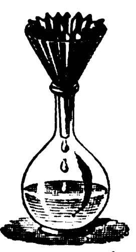
Construction d'un filtre en papier.

savoir plier soi-même le papier pour faire un filtre.

Supposons qu'on opère avec une feuille de papier rectangulaire. On la plie en deux selon la ligne ABC, puis encore en deux selon la ligne BD. Ouvrant alors le second pli, en étalant la feuille sur la table comme si ce pli n'avait pas été fait, on ramène BA sur BD; en passant la main sur le papier, on trace un nouveau pli BE qui divise l'angle ABD en deux parties égales; on opère de même en BE′. La feuille étant de nouveau ouverte de manière que le pli CBA subsiste seul, on recommence comme il vient d'être dit, de manière à diviser encore en deux parties égales chacun des 4 angles tracés sur la figure. Ouvrant une dernière fois tous les plis, sauf ABC, on retourne le papier sur la table, on le prend selon AB et on porte BA sur BK pour diviser encore l'angle ABK en deux parties égales; on presse fortement sur le pli avec la main. De la sorte, le pli BK est en sens inverse du pli BL qu'on avait fait auparavant: et on continue ainsi jusqu'en BC, en divisant chacun des angles en deux parties égales et alternant la direction des plis. Quand on arrive à la fin on a tout le filtre dans la main droite, replié sur lui-même, le pli AB étant sur le pli



Le filtre en papier.



Filtre en papier supporté par un entonnoir de verre.

BC. Si on abandonnait le filtre à lui-même, il s'ouvrirait légèrement et prendrait l'apparence indiquée par la figure.

Il ne reste plus qu'à couper la partie supérieure du filtre à la longueur voulue, de façon à ce que, ouvert et placé dans l'entonnoir, il n'en dépasse pas les bords.

L'entonnoir dont on se sert pour maintenir le filtre est tantôt en fer-blanc, tantôt en verre. Il importe, quand on commence à verser le liquide dans le filtre, d'aller très doucement, en évitant que le filet liquide tombe directement sur le fond, ce qui percerait le filtre.

Si les premières parties du liquide filtré étaient un peu troubles, on les filtrerait de nouveau.

Dans la fabrication des liqueurs de ménage, il arrive parfois que le liquide, tenant en suspension des particules extrêmement ténues, ne se clarifie pas bien, même après deux ou trois filtrations. Il est indispensable, dans ce cas, de procéder au *collage*, comme il a été indiqué à l'article COLLAGE DU VIN. Pour cela on met la liqueur dans une bonbonne assez grande pour qu'elle ne soit pas entièrement remplie; on prend un blanc d'œuf, ou même un demi-blanc ou un quart de blanc d'œuf, si l'on n'a que quelques litres de liqueur; on bat en neige dans un saladier, on fait tomber cette neige dans la bonbonne, et on agite très vivement pendant dix minutes. Il ne reste plus qu'à abandonner le liquide à lui-même pendant deux ou trois jours; on le filtrera alors sans la moindre difficulté.

Pour la filtration, voyez aussi EAUX POTABLES.

finances. — Les finances publiques sont régies en France par l'*administration centrale* du ministère des finances et par 7 administrations particulières, ou régies : 1° *administration des contributions directes**; 2° *administration des contributions indirectes**; 3° *administration de l'enregistrement, des domaines et du timbre** (voy. ENREGISTREMENT); 4° *administration des douanes**; 5° *administration des manufactures* de l'Etat*; 6° *administration des monnaies* et médailles*; 7° *administration des postes et télégraphes**. Il y a à l'*administration centrale* du ministère des finances deux catégories d'employés : les *expéditionnaires*, dont le traitement croît de 1 200 à 3 100 francs, et les *rédacteurs* dont le traitement croît de 1 600 à 10 000 francs.

Les traitements des employés supérieurs vont jusqu'à 25 000 francs (directeur général de la comptabilité publique).

Pour être nommé surnuméraire-rédacteur, il faut être bachelier et subir un examen (de 18 à 30 ans); pour être nommé surnuméraire-expéditionnaire, le baccalauréat n'est pas exigé et l'examen à passer est plus facile. Ces examens sont de véritables concours.

A l'administration centrale se rattachent des *inspecteurs des finances* (1 900 à 15 000 francs de traitement) qui ont pour fonction de vérifier les comptes et le fonctionnement des divers services énumérés ci-dessus. On débute par le poste d'*adjoint à l'inspection* (1 900 francs). Ces adjoints sont recrutés *au concours* parmi les licenciés en droit et les élèves de l'Ecole polytechnique sortis admissibles dans les services du gouvernement. Les candidats doivent avoir 22 ans au moins et 30 ans au plus. Les matières du concours sont : arithmétique, géométrie, arpentage, comptabilité publique, administration des finances, législation, économie politique, allemand ou anglais.

fine champagne. — Voy. EAU-DE-VIE.

flagrant délit. — Tout inculpé arrêté en état de flagrant délit pour un fait puni de *peines correctionnelles* est *immédiatement* conduit devant le procureur de la République qui l'interroge et, s'il y a lieu, le traduit sur-le-champ à l'audience du tribunal. S'il n'y a point d'audience, l'inculpé est cité pour l'audience du lendemain.

Toutefois, si l'inculpé le demande, le tribunal lui accorde un délai pour sa défense.

En cas d'acquittement, le prévenu est immédiatement remis en liberté, nonobstant appel du ministère public.

Cette procédure rapide des flagrants délits, qui n'exigent pas de longue instruction, a été instituée dans l'intérêt des prévenus, pour éviter la prison préventive.

flanelle (**nettoyage de la**). — Voy. LAINE (*nettoyage de la*).

fleurs (**conservation des**). — Les fleurs coupées se fanent rapidement. On assure leur conservation pendant plusieurs jours en mettant à dissoudre 5 grammes de *chlorhydrate d'ammoniaque* par litre dans l'eau dans laquelle trempent les queues.

florin (**monnaie**). — Voy. MONNAIES.

fluxion périodique.—La *fluxion périodique* des yeux est une maladie propre aux solipèdes (cheval, âne, mulet). Elle se manifeste par des accès inflammatoires plus ou moins espacés et entraînant tôt ou tard la perte de la vue.

On reconnait cette maladie à divers symptômes qu'on peut observer, soit

pendant les accès, soit dans les intervalles qui séparent ceux-ci ; les derniers sont naturellement beaucoup moins manifestes que les premiers, et peuvent parfois échapper à l'observateur le plus attentif et le plus compétent. Mais pendant les accès on constate le larmoiement, une grande sensibilité de l'œil, la tuméfaction des paupières, la rougeur de la conjonctive ; l'œil se trouble, la cornée perd sa lucidité, puis les symptômes s'atténuent.

L'intervalle qui sépare les accès est très variable, mais leur retour est jusqu'à présent considéré comme inévitable, et la cécité arrive toujours après un temps plus ou moins long. Aussi la fluxion périodique est-elle classée parmi les vices rédhibitoires.

Foncaude (*Hérault*). — Village possédant des eaux thermales bicarbonatées calciques, qu'on administre surtout en bains et en douches contre les névralgies, le rhumatisme, la gastralgie, l'eczéma.

Installation peu onéreuse ; séjour monotone ; climat chaud, mais présentant de brusques variations de température.

On se rend à Foncaude par Montpellier (chemin de fer), et de là en voiture (3 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

foot (mesure). — Voy. LONGUEUR.

forestière (École). — Elle est située à Nancy (Meurthe-et-Moselle) ; elle a pour but de former les jeunes gens qui se destinent au service de l'administration des forêts.

Le régime est l'internat ; le prix de la pension est de 1 500 francs (bourses de l'État). Le nombre des élèves reçus chaque année ne dépasse pas 12.

Les élèves se recrutent *uniquement* parmi les élèves diplômés de l'*Institut agronomique* ; les aspirants doivent avoir au plus 22 ans. En ce qui concerne les jeunes gens ayant satisfait à la loi militaire, la limite d'âge est reculée du temps qu'ils ont passé sous les drapeaux.

Les places sont offertes aux élèves diplomés, dans l'ordre de leur classement de sortie.

A leur sortie de l'École, les élèves sont nommés *gardes généraux des forêts*. Voy. FORÊTS.

forêts. — Les *forêts de l'État*, dont la superficie est considérable, sont gérées par l'*administration des forêts*, qui dépend du ministère de l'agriculture. Cette administration est chargée aussi de la gestion des forêts appartenant aux communes et aux établissements publics.

Les agents de cette administration se divisent en agents subalternes (préposés, gardes forestiers, brigadiers, gardes généraux adjoints) et employés proprement dits (gardes généraux, sous-inspecteurs, inspecteurs, conservateurs, inspecteurs généraux).

Les préposés et gardes généraux adjoints passent gardes généraux s'ils sont en état de subir un examen particulier ; mais les gardes généraux se recrutent généralement par l'*École forestière*. Le traitement de début des gardes généraux est de 2 000 francs ; les inspecteurs généraux de première classe ont 15 000 francs.

Les *forêts des particuliers* sont soumises à une réglementation spéciale. Elles ne peuvent être défrichées sans l'autorisation de l'administration préfectorale ; l'administration peut refuser cette autorisation quand la forêt est jugée utile au maintien des terres sur les pentes, à la défense du sol contre les envahissements des eaux courantes, à l'existence des sources, à la protection des côtes contre les érosions de la mer, à la défense du territoire ou à la salubrité publique.

forfaiture. — Crime commis par un fonctionnaire public dans l'exercice de ses fonctions. Le simple fait, pour un juge ou un administrateur, de se décider par *faveur* pour une partie, ou par inimitié contre elle, constitue une forfaiture punie de la *dégradation civique*. — Voy. aussi CORRUPTION DE FONCTIONNAIRE.

Forges (*Seine-Inférieure*). — Ville de 2000 habitants, possédant des eaux minérales froides, ferrugineuses bicarbonatées. Ces eaux sont efficaces en boisson, bains et douches contre la chlorose et l'anémie.

Etablissement thermal ; plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix modérés ; séjour monotone, présentant cependant quelques belles promenades ; climat pluvieux.

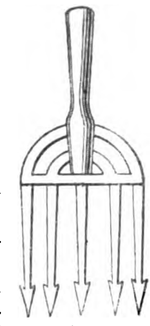
Forges est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

fossé mitoyen. — Fossé qui appartient aux deux propriétés contiguës dont il forme la séparation. Tout fossé qui sépare deux propriétés est réputé mitoyen, à moins qu'il n'y ait titre ou marque du contraire.

Le fossé mitoyen doit être entretenu à frais communs mais le voisin peut se soustraire à cette obligation en renonçant à la mitoyenneté. Cette faculté cesse si le fossé sert habituellement à l'écoulement des eaux.

Le fait de combler, en tout ou en partie, des fossés peut être puni d'un emprisonnement et d'une amende, en plus des dommages-intérêts.

fouane (pêche). — La *fouane* est constituée par une fourchette en fer, à plusieurs dents pointues, terminées chacune en hameçon. Cette fourchette est emmanchée à un bâton de deux mètres de longueur. Quand l'eau est très claire et qu'on voit un gros poisson dormir dans les herbes, on peut aisément le piquer et le saisir à la fouane. Sous les barrages, on prend ainsi les grosses truites et les saumons qui se reposent avant de franchir le barrage. Mais c'est surtout dans la pêche de nuit, *au feu* (voy. PÊCHE AU FEU) que la fouane est employée.



La fouane.

fouine (chasse). — La *fouine*, très commune en France, commet de nombreux dégâts. Sa vigueur lui permet d'attaquer les gibiers les plus divers (lièvres, lapins, oiseaux, œufs de faisan, de perdrix); grâce à sa souplesse, à son corps effilé, elle arrive à pénétrer dans nos poulaillers, où elle met tout à mort.



Fouine (longueur du corps, 0m,30; longueur de la queue, 0m,22).

Aussi doit-on la traquer par tous les moyens possibles. On la prend à l'aide de *traquenards* * de force convenable, à l'aide d'*assommoirs**, en mettant des *œufs* comme appât dans ces pièges. Nous avons dit ailleurs que l'art de dresser les pièges pour attraper les bêtes sauvages est un art difficile, qui exige une parfaite connaissance des mœurs du gibier et une grande habileté dans le choix des bons emplacements et dans la manière de dissimuler le piège. L'affût au fusil donne aussi de bons résultats. Enfin on peut chercher à empoisonner la *fouine* à l'aide d'appâts dans lesquels on a mis de l'arsenic, ou de la poudre de noix vomique ou de la strychnine. Il est utile d'ajouter que ce moyen est dangereux pour les animaux domestiques qui viendraient à manger accidentellement ces appâts.

En hiver, la *fouine* se réfugie dans les granges, sous les toitures des étables,... On lui fait alors la chasse à l'aide de petits chiens courants qui la traquent partout.

Tout ce que nous disons ici de la fouine s'applique tout aussi bien à d'autres bêtes puantes, telles que la *marte*, un peu plus grosse, mais moins répandue en France; le *putois*, un peu plus petit, également peu répandu en France; la *belette*, aussi malfaisante malgré sa très petite taille. La belette est très répandue en France.

Fouras (*Charente-Inférieure*). — Plage de bains de mer fort belle et très fréquentée, quoique située dans une région peu pittoresque; à une petite distance de Rochefort. Installation facile dans des conditions peu onéreuses.

La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

fourbure. — Inflammation du pied, qu'on observe fréquemment chez les animaux solipèdes (*cheval*, *âne*, *mulet*) et bien plus rarement chez le *bœuf*, le *mouton*. L'inflammation, portant sur les parties molles comprimées par le sabot, est très douloureuse et détermine une boiterie.

Un excès de travail, un refroidissement subit, parfois un repos prolongé, et surtout une nourriture trop abondante ou trop excitante, sont les causes les plus ordinaires de la fourbure. La maladie est accompagnée d'accablement, de fièvre, de perte d'appétit; on sent une chaleur anormale au sabot. Le cheval fourbu prend ordinairement, au repos, une position anormale, la douleur le forçant à s'appuyer sur les membres les moins malades. La marche est très difficile, ou devient même tout à fait impossible.

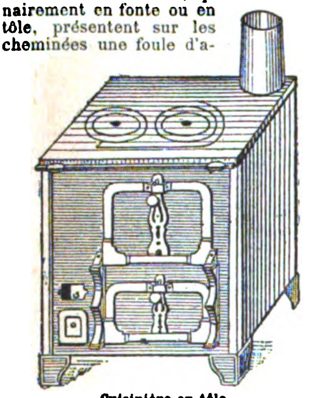
La fourbure peut donner naissance à des accidents graves et nombreux qui mettent absolument le cheval hors de service, ou qui déterminent la mort. Aussi les soins doivent-ils être énergiques et immédiats. En l'absence du vétérinaire il est nécessaire, dès que les symptômes de la fourbure apparaissent, de saigner abondamment au cou, de déferrer l'animal et de le placer en permanence, pendant plusieurs heures, dans un ruisseau d'eau courante, jusqu'à mi-jambes. S'il n'y a pas de ruisseau, on se contentera d'une mare, ou on arrosera les pieds du cheval, sans arrêt, avec un filet d'eau pendant plusieurs heures. L'homme de l'art indiquera, à son arrivée, les autres mesures à prendre.

fourmis. — On fait fuir les fourmis des placards des cuisines et des salles à manger en mettant, de distance en distance, sur les tablettes, des morceaux de charbon de bois. De même on déb-

rasse les pots de fleurs, les arbres fruitiers, les carrés de fraisiers des fourmis à l'aide de quelques poignées de charbon de bois concassé. Ce procédé, si invraisemblable que cela paraisse, réussit à coup sûr, dit un savant bien connu, M. Joigneaux.

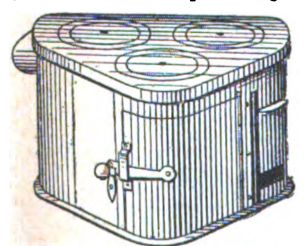
On peut aussi, pour empêcher les fourmis de monter sur un meuble, sur un arbre, frotter les pieds du meuble ou celui de l'arbre avec de la craie sur une largeur de quelques centimètres.

fourneaux de cuisine. — Les fourneaux de cuisine, qu'on fait ordinairement en fonte ou en tôle, présentent sur les cheminées une foule d'a-



Cuisinière en tôle.

vantages qu'il est inutile d'énumérer ici; disons seulement qu'ils fatiguent



Petite cuisinière sans pieds.

beaucoup moins les personnes chargées de faire la cuisine et qu'ils sont bien plus économiques.

Mais ils ont l'inconvénient de déterminer un tirage moins actif et par suite d'être moins hygiéniques. On se mettra autant que possible à l'abri de cet inconvénient en ne fermant jamais la clef de tirage et en évitant aussi de pousser le feu de façon à porter au rouge les parois du fourneau.

On repoussera surtout les petits fourneaux mobiles sans cheminée de tirage; ou, si on est dans l'obligation d'employer ces fourneaux, on les placera sous une hotte tirant bien.

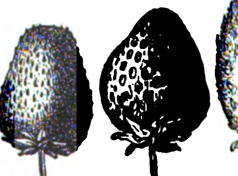
fourrures (conservation des). — Voy. LAINAGES.

fractures. — En cas de fracture il faut immédiatement porter le malade chez lui, le déshabiller avec de grandes précautions et le coucher sur son lit en plaçant le membre cassé dans une position telle que la souffrance soit aussi faible que possible. Cela fait, on applique des compresses d'eau blanche, souvent renouvelées, jusqu'à l'arrivée du médecin, qu'on doit aller chercher en toute hâte.

Pendant ce temps, le malade s'abstiendra de parler, d'une façon absolue; on évitera de tourner et de parler autour de lui; on lui donnera, s'il le demande, des boissons rafraîchissantes.

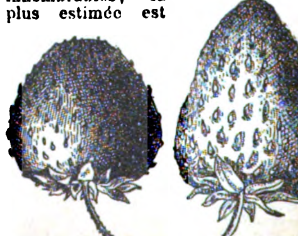
fraise de veau. — Voy. VEAU (*cuisine*).

fraisier. — La culture du fraisier a une grande importance; cette plante n'est difficile ni pour le choix du terrain, ni pour



Princesse-Royale. Vicomtesse-Héricart. Lucie.

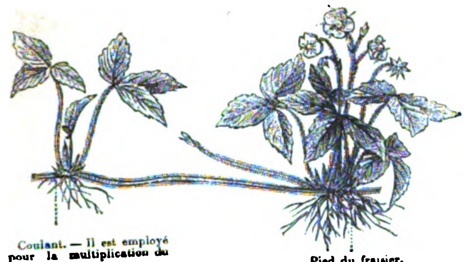
le climat, pourvu qu'on lui donne des soins appropriés. Les variétés sont innombrables; la plus estimée est



Docteur-Morère. Marguerite.

certainement celle du *fraisier des Alpes*, appelé aussi *fraisier des quatre saisons*

ou de *tous les mois*, dont le fruit est petit, très rouge et très parfumé. Parmi les autres variétés, citons *Princesse-Royale*, *Vicomtesse-Héricart*, *Lucie*, *Docteur-*



Fraisier.

Morère, *Marguerite* (ces dernières très grosses).

Le fraisier des quatre saisons se reproduit bien par graines; mais, pour cette variété comme pour les autres, on préfère ordinairement la reproduction par les *coulants*. Le fraisier préfère les terrains légers, bien ameublis, bien fumés. On n'obtient une récolte abondante qu'à la condition d'arroser très copieusement presque tous les jours pendant la saison chaude; toutefois, les terrains froids et humides ne sont pas favorables à la production.

Un carré de fraisiers ne donne une récolte abondante que pendant un petit nombre d'années (2 à 5 ans, selon les variétés). Aussi doit-on, dans les jardins, replanter chaque année un ou deux carrés nouveaux avec des coulants et détruire les plus anciens.

Le ver blanc est le plus terrible ennemi des fraisiers.

Les fraises ne se conservent pas, et même se transportent difficilement sans altération. On en fait d'excellentes confitures.

Framboisier (rameau avec fruits; hauteur de la plante, 1m,50).

framboisier. — Il existe un assez grand nombre de variétés de framboises, fournies par les *framboisiers ordinaires*, qui ne donn nt des fruits qu'en été (framboise commune, framboise de Hornet, framboise de Hollande), et par les *framboisiers remontants*, qui donnent des fruits en été et en automne (framboise Belle-de-Fontenay, framboise Perpétuelle-de-Billard).

Les framboisiers se plaisent surtout dans les terrains profonds et un peu humides, à une exposition abritée du trop grand soleil. Les plantations exigent des fumures un peu abondantes (fumier de ferme et terreau). Au bout de huit à dix ans au plus, les framboisiers cessent de donner des fruits.

Les framboises ne se conservent pas; mais on peut en faire d'excellentes *confitures* et du *sirop*.

Français. — **Sont Français** : 1° tout individu né d'un Français, en France ou à l'étranger; 2° tout individu né en France de parents inconnus ou dont la nationalité est inconnue; 3° tout individu né en France d'un étranger qui lui-même y est né; 4° tout individu né en France d'un étranger et qui, à l'époque de sa majorité, est domicilié en France, à moins que, dans l'année qui suit sa majorité, il n'ait décliné la qualité de Français et prouvé qu'il a conservé la nationalité de ses parents par une attestation en due forme de son gouvernement et qu'il n'ait, en outre, produit, s'il y a lieu, un certificat constatant qu'il a répondu à l'appel sous les drapeaux, conformément à la loi militaire de son pays; 5° les étrangers naturalisés. Voy. NATURALISATION.

Deviennent Français : 1° tout étranger qui se fait naturaliser (voy. NATURALISATION); 2° tout individu âgé de moins de 22 ans, né en France d'un étranger et qui, n'y étant pas domicilié, fait sa déclaration de résidence, établit en France son domicile et réclame la qualité de Français; 3° tout individu né en France de parents dont l'un a perdu la qualité de Français et qui réclame la qualité de Français en venant établir son domicile en France; 4° toute étrangère qui épouse un Français; la femme et les enfants majeurs d'un étranger qui se fait naturaliser Français, s'il fait les démarches nécessaires; 5° les enfants mineurs d'un père ou d'une mère qui se fait naturaliser Français, à moins que, dans l'année qui suit leur majorité, ils ne déclinent la qualité de Français à l'aide des pièces indiquées ci-dessus.

Perdent la qualité de Français : 1° le Français naturalisé à l'étranger ou celui qui acquiert sur sa demande la



nationalité étrangère par l'effet de la loi; 2° le Français qui a décliné la nationalité française dans les circonstances indiquées ci-dessus; 3° le Français qui, ayant accepté des fonctions publiques conférées par un gouvernement étranger, les conserve nonobstant l'injonction du gouvernement français de les résigner; 4° le Français qui, sans autorisation du gouvernement, prend du service militaire à l'étranger.

Redeviennent Français : 1° le Français qui, ayant perdu sa qualité de Français et résidant en France, obtient sa réintégration par décret; la qualité de Français peut être accordée par le même décret à la femme et aux enfants; 2° la femme qui, ayant perdu la qualité de Française par son mariage avec un étranger, vient après son veuvage se fixer en France et demande à redevenir Française. Le même décret peut conférer la qualité de Français aux enfants mineurs.

fricandeau. — Voy. VEAU (*cuisine*).

fricassée. — Voy. POULET (*cuisine*).

fritures. — Les *fritures* sont des mets préparés en faisant cuire des viandes, légumes, poissons.... dans un bain abondant et chaud d'une matière grasse en fusion.

Les aliments frits sont donc fortement imprégnés de matière grasse, et par suite ils sont de digestion trop difficile pour les estomacs délicats. Il faut toujours les manger très chauds et bien égouttés de l'excès de graisse qu'ils emportent en sortant du bain chaud. Les bains de friture sont de composition très diverse. Les compositions indiquées à l'article POISSON sont bonnes aussi pour faire frire les viandes et les légumes. On doit avoir, dans chaque cuisine, deux pots distincts, l'un contenant la friture pour poissons, l'autre la friture pour la viande et les légumes. On a encore une excellente friture en mélangeant la graisse du pot-au-feu avec de la graisse de rognons de bœuf hachée fin et fondue; avant d'employer cette friture il faut mettre les deux corps dans une marmite, faire fondre, chauffer un peu fortement, écumer, puis tirer à clair.

Quant aux précautions à prendre pour employer la friture quelle qu'elle soit, elles ont été indiquées à l'article POISSON.

froid. — Outre diverses maladies plus ou moins graves (*engelures*, *rhume*, *angine*, *bronchite*, *fluxion de poitrine*,...) qui peuvent résulter du refroidissement, le froid, quand il est vif, est susceptible d'occasionner des accidents qui exigent des secours immédiats.

Telle est la *congélation* d'une partie du corps (pieds, mains, nez, oreilles, etc.). La congélation se reconnaît à des fourmillements, à l'engourdissement, à l'insensibilité de la partie malade. Elle est causée par un ralentissement, ou même un arrêt de la circulation du sang. Toute congélation qui dure longtemps peut amener la perte du membre, ou même la mort.

Dans les cas de congélation on se gardera bien d'approcher du feu la partie malade; ce serait le plus sûr moyen d'achever l'arrêt de la circulation et d'amener ultérieurement la gangrène. On frictionne vivement et longtemps avec de la neige, quand la sensibilité revient, on pratique des lotions avec de l'eau dont on élève graduellement, mais très lentement, la température, ou avec des substances légèrement stimulantes (eau de Cologne, vin, eau-de-vie) froides.

L'*asphyxie* par le froid est encore plus grave. Le malade doit être immédiatement enveloppé de couvertures, de vêtements, de paille, et porté dans une *chambre sans feu;* son état s'aggraverait considérablement si on l'approchait du feu, ou si simplement on l'introduisait dans une pièce à température un peu élevée. Quand il est à l'abri, il faut le déshabiller et le frictionner vivement sur tout le corps avec de la neige, ou au moins avec de l'eau *très froide*. Quand apparaissent des signes de vie, on couche le malade dans un lit non chauffé et on lui donne une boisson réconfortante froide, par exemple de l'eau additionnée d'eau de mélisse.

fromages. — On peut diviser les fromages en trois grandes catégories : 1° les *fromages mous* (Brie, Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque,...); 2° les *fromages à pâte ferme et pressée* (Hollande, Chester, Roquefort, fromage d'Auvergne,...); 3° les *fromages cuits* (Gruyère, Parmesan,...). On peut dire, du reste, qu'il y autant de variétés de fromages que de centres de fabrication.

Les fromages mous se conservent difficilement, aussi est-il bon de n'en avoir jamais en provision. Ils éprouvent rapidement une fermentation putride reconnaissable au dégagement d'une forte odeur d'*ammoniaque*. Ils deviennent alors de digestion difficile et peuvent même occasionner des indigestions qui ont tous les caractères de véritables empoisonnements.

Fromage à la crème. On fabrique aisément soi-même le fromage à la

crème. En été, on n'a qu'à abandonner du lait à lui-même pendant 24 heures, jusqu'à ce qu'il soit *caillé;* puis on le met à égoutter dans un linge fin pendant quelques heures. Au bout de ce temps on écrase, dans un saladier, avec un pilon en bois ou en porcelaine, à mesure qu'on ajoute de la crème épaisse bien fraîche; le fromage sera d'autant meilleur qu'il contiendra plus de crème. Après l'avoir ainsi bien mélangé, on le fait passer, à l'aide du pilon, à travers une passoire; il vaut encore mieux le faire passer à travers un linge en pressant fortement. On met alors à égoutter dans une mousseline, garnissant un moule en osier. Après deux ou trois heures on sert sur une assiette, en arrosant de crème, qu'on a préalablement battue avec une fourchette pour la faire un peu mousser.

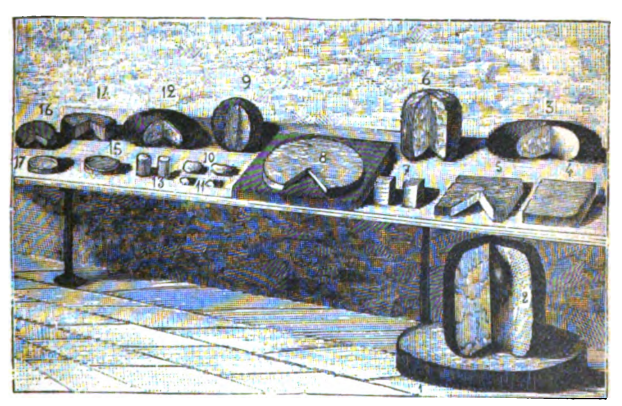
En hiver, le lait ne se caille pas assez vite. On prend alors du lait *bien frais*, qu'on fait *un peu* chauffer, de façon qu'il soit presque tiède; on y ajoute un peu de *présure*, on remue vivement et on laisse cailler. Puis on continue comme ci-dessus.

fruits (**conservation des**).— Certains fruits se conservent aisément à l'état frais pendant des semaines et même des mois. Mais cette conservation n'est assurée que si on l'entreprend avec des précautions convenables que nous allons indiquer, en parlant surtout des pommes et des poires, les seuls fruits de notre pays qui soient de longue garde, avec les *raisins*, dont il a été question ailleurs.

Conservation à l'état frais. Quand la quantité des fruits à conserver est grande il faut avoir un *fruitier*. Le meilleur fruitier est celui établi dans un *cellier* ou une *cave*, pourvu que ce cellier ou cette cave soient bien secs et qu'on puisse y faire entrer à volonté l'air et la lumière. Là, en effet, mieux que dans une chambre ordinaire, on sera à l'abri des variations de la température, qui sont très mauvaises pour les fruits. A défaut de cellier ou de cave à l'abri de l'humidité, on emploiera pour fruitier une chambre quelconque munie de volets pleins, de portes et de fenêtres fermant bien. Des tablettes en bois seront disposées tout autour de la pièce, à une petite distance les unes au-dessus des autres, pour recevoir les fruits. Les tablettes doivent être disposées de telle sorte que la visite presque quotidienne des fruits soit facile; ces tablettes sont munies d'un petit rebord saillant de 3 centimètres de hauteur pour empêcher de tomber les fruits qui viendraient à rouler.

Avant de garnir le fruitier, vide depuis plusieurs mois, on procède à un nettoyage minutieux, et on maintient, pendant plusieurs jours, ouvertes les portes et les fenêtres pour donner en abondance de l'air et de la lumière.

Cela fait, on dispose les fruits sur les tablettes, les uns à côté des autres, de façon qu'ils ne se touchent pas. Si les fruits sont beaux, parfaitement sains et qu'on désire obtenir une longue conser-



Forme de divers fromages. — **1.** Gruyère; **2.** Fromage d'Auvergne; **3.** Gex; **4**, **5**. Marolles en tuile, de Flandre; **6**, **7**. Marolles en pavé; **8.** Brie; **9.** Tête de mort; **10**, **11**. Fromage de chèvre; **12.** Fromage d'Edam; **13.** Neufchâtel; **14.** Roquefort; **15.** Mont-Dor; **16.** Livarot; **17.** Camembert.

vation, on enveloppe chacun d'eux dans du papier de soie.

Le fruitier garni, on ferme toutes les ouvertures, en plaçant même des paillassons entre les fenêtres et les volets, pour le mettre autant que possible à l'abri des variations de la température. L'atmosphère ne doit pas être renouvelée, afin de conserver l'acide carbonique dégagé par les fruits, ce qui entrave les fermentations. La température la plus favorable est celle de 6 à 8 degrés centigrades; une température plus élevée active trop la maturation, une température trop basse l'empêche de se produire. Si la température s'abaisse dans le fruitier au-dessous de 2 degrés, il faut allumer du feu, car les fruits peuvent être entièrement gâtés par la gelée. L'humidité ne doit pas être en excès, car elle fait moisir les fruits; aussi est-il bon de placer aux quatre coins du fruitier des assiettes dans lesquelles on place de la chaux vive, renouvelée toutes les semaines, pour absorber l'humidité. La lumière du jour ne doit pas pénétrer, elle favorise la décomposition. Dans la visite quotidienne des fruits on s'éclairera donc à l'aide d'une bougie, mais on n'ouvrira pas les volets.



Le fruitier.

Quand on ne désire conserver qu'une petite quantité de fruits on peut transformer en fruitier un placard ou un petit cabinet, pourvu que la température n'y soit ni trop élevée, ni trop basse et que la lumière y pénètre le moins possible.

La cueillette des fruits. Les fruits à conserver doivent être cueillis au bon moment; trop tôt cueilli, le fruit se ride et ne prend pas de qualité; trop tard, il achève très rapidement sa maturation et ne se conserve pas. Le point est difficile à saisir. Le plus ordinairement on saisit le moment où il suffit de relever un peu le fruit pour que la queue se détache bien du renflement auquel elle est attachée. Ce moment arrive en septembre ou en octobre, selon l'espèce et le climat.

On fait la récolte par un temps sec, au milieu du jour, de telle sorte qu'il n'y ait pas du tout de rosée. Chaque fruit est pris *doucement*, sans aucun choc, ni aucune pression, et *posé* avec soin dans un panier; on n'en mettra que deux ou trois couches au plus dans le panier. Tout fruit mâché ne se conserve pas. Ces fruits ne sont pas portés au fruitier, mais dans un lieu sec et bien aéré, un grenier, par exemple, ou une chambre; on les retire *un à un*, avec *précaution*, des paniers et on les range les uns à côté des autres; on les laisse là pendant cinq à six jours exposés à l'air, portes et fenêtres ouvertes. Une partie de l'eau de végétation s'évapore et on évite ainsi la formation, dans le fruitier même, d'une atmosphère rendue humide par les vapeurs provenant des fruits, cause la plus fréquente de leur destruction.

Toutefois, si le fruitier a de grandes fenêtres, on peut y mettre les fruits immédiatement, pourvu qu'on ait le soin d'ouvrir grandes les portes et les fenêtres chaque jour, pendant plus d'une semaine, quand le soleil est élevé au-dessus de l'horizon et de les refermer avant la rosée du soir. Cette simplification n'est possible que s'il fait beau au moment de la récolte et pendant les jours suivants.

Si l'on est obligé de cueillir les fruits par la pluie il ne faut pas les essuyer, mais les étendre sur la paille dans une chambre sèche, les uns près des autres, ne se touchant pas, et attendre, pour les mettre au fruitier, que le beau temps soit arrivé.

Les soins du fruitier. On ne met au fruitier que les fruits absolument sains. On les range sur les tablettes, les uns près des autres, en les faisant reposer sur la base ou sur le côté le moins coloré, par suite le moins mûr. On place sur le devant des tablettes ceux qui semblent un peu plus avancés ou un peu moins sains. Les fruits sont rangés de façon à ne pas se toucher. Pendant quelques jours encore, si le temps est beau, on donne de l'air en ouvrant les fenêtres au milieu du jour pendant une heure ou deux, puis on ferme tout, pour éviter la *lumière*, l'*humidité* et les *variations de température*. De distance en distance, sur les tablettes, on dispose des assiettes renfermant des morceaux de *chaux vive* pour absorber l'humidité. Cette chaux *se délite* peu à peu sous l'action de l'humidité; quand elle est délitée, ce qui arrive plus ou moins rapidement, selon le climat, le temps et la position du fruitier, on la remplace par de nouvelle chaux vive.

Si une mauvaise odeur se répand

dans le fruitier, il faut aérer. Mais on ne le fait qu'au milieu du jour, *par un temps sec*, et en donnant le moins de lumière possible.

Il ne faut pas essuyer la poussière qui se dépose sur les fruits du fruitier, mais il convient de faire en sorte qu'il s'en dépose le moins possible. Pour cela on évitera de balayer le fruitier.

La visite du fruitier doit avoir lieu au moins une fois par semaine, de manière à ce qu'on puisse enlever tout fruit gâté et livrer à la consommation ceux qui sont le plus avancés ou qui commencent à avoir un point piqué.

Conservation par dessiccation. La dessiccation permet la conservation d'un certain nombre de fruits, tels que *prunes*, *cerises*, *figues*, *raisins*, *poires*. Nous avons indiqué pour un certain nombre de fruits la manière d'opérer.

Conservation en sirop. Les diverses sortes de *confitures** ne sont rien autre chose que des conserves de fruits, mais on peut aussi conserver les fruits entiers, avec une altération beaucoup moindre de leur goût. Il importe de choisir pour cela des fruits très sains, cueillis avant leur complète maturité. Des fruits trop mûrs n'auraient pas un goût plus délicat, et ils se conserveraient beaucoup moins facilement ; ils auraient en particulier une grande tendance à fermenter, pour peu que la fermeture des bouteilles ne fût pas absolument hermétique.

Ces fruits ainsi choisis sont rangés soigneusement dans des bouteilles (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES) en les arrangeant avec ordre au moyen d'une palette en bois, puis on les recouvre à l'aide d'un sirop de sucre, qui doit avoir un degré de concentration particulier pour chaque fruit. Ceci posé, voici quelques exemples.

Abricots. Les abricots de plein vent, encore fermes, doivent être préférés. On les coupe en deux, on enlève les noyaux et on les place dans les bouteilles. Les amandes des noyaux, séparées et épluchées après immersion dans l'eau bouillante, sont placées dans les bouteilles avec les fruits. On couvre de sirop (600 grammes de sucre par litre d'eau). Puis on bouche et on porte au bain-marie, comme il a été dit à l'article CONSERVES ALIMENTAIRES ; 4 minutes d'ébullition.

Pêches et brugnons. Même procédé, avec 3 minutes seulement d'ébullition.

Prunes. Les prunes de reine-Claude sont les meilleures ; on les prend un peu vertes. Piquées avec une épingle, plongées pendant une minute dans l'eau bouillante, elles sont ensuite mises en bouteilles et soumises à la température du bain-marie pendant 4 minutes. Couvrez de sirop (700 grammes de sucre par litre d'eau) ; 4 minutes d'ébullition au bain-marie. On les conserve aussi par moitiés sans les noyaux, comme les abricots.

Pour les autres prunes on opère de même, mais avec un peu moins de sucre par litre d'eau.

Cerises. Les cerises, incomplètement mûres, sont mises en bouteilles, avec le noyau, la queue étant aux trois quarts coupée. On couvre de sirop (860 grammes de sucre par litre d'eau), on bouche et on soumet pendant 4 minutes au bain-marie bouillant.

Groseilles. On opère comme pour les cerises, avec des groseilles mûres, égrappées.

Framboises. On les choisit imparfaitement mûres, et on les traite comme les cerises : 2 minutes d'ébullition seulement. Le parfum se conserve fort bien.

Fraises. On opère encore de la même façon.

Suc de groseilles. Des groseilles égrappées sont placées dans un grand vase, de forme haute, et abandonnées à la cave, pendant 2 ou 3 jours, à un commencement de fermentation. On soutire alors le jus, on aromatise avec du suc de framboises, on filtre au papier gris, on met en bouteilles, et on soumet pendant 5 minutes à l'ébullition du bain-marie.

Suc de merises. Le suc de merises servira à colorer diverses préparations de fruits ; par exemple, les fraises conservées au bain-marie. Choisissez des merises bien mûres, ôtez les queues, chauffez dans une bassine de cuivre, laissez bouillir pendant quelques instants, et placez le tout sur un tamis pour avoir le jus. Mettez en bouteilles ce jus, et chauffez au bain-marie pendant 5 minutes.

Les fruits ainsi conservés se consomment tels quels, ils n'ont besoin d'aucune préparation.

fruits (**emballage des**). — On peut avoir à faire voyager des fruits ; l'emballage doit alors se faire avec soin.

Pour les *cerises*, *groseilles*, *prunes*, on met au fond d'un panier de petites branches munies de leurs feuilles, des branches de châtaignier par exemple, de manière qu'elles fassent au fond une couche épaisse et remontent le long des bords ; on verse les fruits *avec précaution* et on range ceux du dessus de façon à donner un bel aspect ; puis on recourbe les branches qui dépassent et on en ajoute d'autres, pour former une épaisse couche par-dessus ; on ficelle le tout avec soin, en serrant assez pour que les fruits ne puissent

faire aucun mouvement. Par dessus on attache le couvercle, qui doit être souple. Le panier, d'ailleurs, ne doit jamais être très grand, pour que la masse des fruits n'y soit pas trop considérable.

Quand il s'agit des prunes, on remplace avec beaucoup d'avantage les branches de châtaignier par de la fougère ou, mieux encore, des orties, qui conservent le velouté de la prune.

Les *pêches*, essentiellement délicates, et qui se gâtent si rapidement, sont d'un transport difficile. Quand des pêches doivent voyager, chacune d'elles doit être cueillie avec une extrême délicatesse et à peine touchée, puis enveloppée de deux feuilles de vigne, ou d'une feuille de papier doux. On prend d'autre part une caisse plate, ou un panier plat, de telle sorte que deux couches de pêches, ou, mieux encore, une seule puisse y trouver place. Au fond, on met une couche de feuilles sèches de fougère, par-dessus une feuille de papier de paille, le tout formant un lit *très uni*, sur lequel *on range* les pêches, chacune enveloppée comme nous l'avons dit; toutes doivent se toucher, en se pressant un peu, mais fort peu. On met par-dessus le tout une feuille de papier de paille et une couche de fougère sèche. Là-dessus, la seconde couche de pêches, s'il y a lieu, arrangée comme la première, et encore de la fougère. La dernière couche de fougère est épaisse; on ficelle avec soin, en serrant légèrement, et on ferme le panier avec un couvercle souple. Si l'on a une caisse, on cloue le couvercle sans ficeler la fougère, mais de manière que le couvercle exerce une légère pression.

Les *abricots* s'emballent comme les pêches, mais, à moins qu'ils ne soient très gros, on n'a pas besoin de précautions aussi minutieuses.

Pour les poires et les pommes on emballe comme pour les cerises; si les fruits sont beaux et bien mûrs, surtout quand il s'agit de poires, chacun doit être enveloppé dans deux feuilles de vigne ou dans du papier et traité comme nous l'avons dit pour les pêches. On remplace alors avec avantage la fougère par du foin bien fin et bien sec.

Les *fraises* et les *framboises* se traitent comme les cerises, mais dans des paniers plus petits; les belles figues exigent les mêmes précautions que les pêches.

fruits à l'eau-de-vie. — La plupart des fruits conservés dans l'eau-de-vie, fournissent des préparations agréables à prendre à la fin du repas.

Cerises à l'eau-de-vie. Prenez de belles cerises aigres (griotte, Montmorency,...) pas trop mûres; coupez-en les queues à moitié, piquez-les en tous sens à l'aide d'une fine aiguille et placez-les dans un bocal de verre. Ajoutez, dans un petit sac, un peu de cannelle, de girofle et de coriandre, puis versez un mélange, à volumes égaux, d'eau et d'alcool bien rectifié; le liquide doit être ajouté en quantité suffisante pour que les cerises soient bien recouvertes. Bouchez hermétiquement et laissez macérer pendant un mois. Au bout de ce temps, ajoutez 250 grammes de sucre en poudre par litre de jus, bouchez de nouveau avec soin, et attendez plusieurs semaines avant de consommer.

Prunes à l'eau-de-vie. Prenez de belles prunes de reine-Claude, imparfaitement mûres, coupez les queues à moitié, piquez les fruits avec une fine aiguille et mettez-les dans une terrine. Arrosez-les d'eau bouillante; renversez sur un tamis et arrosez-les d'eau froide. Placez alors les prunes dans un bocal et recouvrez-les d'une liqueur obtenue en faisant dissoudre du sucre dans un poids égal d'eau et additionnant d'un poids égal d'alcool rectifié. Fermez hermétiquement et attendez plusieurs semaines avant de consommer.

Fruits variés à l'eau-de-vie. On obtient d'une façon simple, sinon économique, de succulents fruits à l'eau-de-vie en mettant dans un bocal des fruits confits à sec et en les recouvrant d'un mélange, par parties égales, d'eau et d'alcool bien rectifié. Il faut attendre quelques jours avant de consommer.

Pruneaux à l'eau-de-vie. Prenez de beaux pruneaux de Tours, à moitié desséchés seulement, piquez-les en tous sens avec une fine aiguille, placez-les dans un bocal et recouvrez-les de la liqueur indiquée ci-dessus pour les prunes à l'eau-de-vie. Fermez hermétiquement et attendez plusieurs semaines avant de consommer. Ces pruneaux, obtenus si simplement, sont excellents.

fruits confits. — Les fruits confits sont de véritables *confitures*, dans lesquelles le fruit n'a pas perdu sa forme. Tantôt ces fruits sont conservés dans un sirop assez peu consistant, tantôt ils sont obtenus à sec. Dans l'un et l'autre cas la préparation est assez longue et délicate; nous ne pouvons l'indiquer dans ce livre où ne sont données que des recettes d'une exécution très facile.

fumier. — La question des fumiers est peut-être la plus importante de toute ferme. Elle est trop complexe pour que nous puissions l'examiner ici sous toutes ses faces.

On admet généralement aujourd'hui que le meilleur mode d'utilisation du

fumier consiste à le transporter dans les terres et à l'enfouir, au fur et à mesure de sa sortie des étables. Il n'y a ainsi aucune perte d'azote. Si le fumier ainsi enfoui est peu décomposé, il n'agit que lentement, mais son action se fait sentir pendant plusieurs années; il agit plus énergiquement, mais pendant moins longtemps, s'il a séjourné longtemps sous les animaux et est plus décomposé.

Malheureusement il est généralement impossible de mettre le fumier en terre à mesure qu'il sort de l'étable. Presque toujours on doit le mettre en tas et le conserver ainsi pendant plusieurs semaines, et parfois plusieurs mois. Il suffit alors de le placer dans des conditions telles que la perte d'azote soit aussi faible que possible.

On n'apporte généralement, dans les petites exploitations, aucun soin à la conservation du fumier : de là d'énormes pertes. Les cultivateurs auraient cependant grand intérêt à s'imposer quelques sacrifices pour l'installation convenable de leur fumier. La plus économique de ces installations consiste à établir une aire plane, *bien pavée*, légèrement inclinée, sur laquelle on place le fumier. Au point le plus bas, une fosse à purin, *aussi étanche que possible*, destinée à recevoir la totalité des eaux venant du tas. Le tout doit être, autant que possible, garanti du soleil et de la pluie par un hangar grossier dont la charpente est en bois non équarri et la couverture en paille. Et surtout les eaux courantes extérieures, provenant de la cour et des toitures, ne doivent avoir *aucun accès* ni sur le fumier, ni dans la fosse.

furet (chasse). — Le *furet* est un animal carnassier du genre des *martes*. C'est l'ennemi le plus acharné du lapin, ce qui le fait employer pour la chasse de cet animal. On ne le trouve pas en liberté dans notre pays, dont le climat est trop rigoureux pour lui, mais on l'élève en captivité.

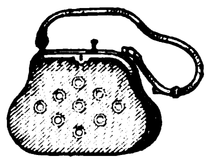
Cette bête exige des soins assez assidus. On doit le tenir chaudement dans une boîte, telle qu'une petite barrique ouverte par le haut et dont le fond est percé de trous pour l'écoulement des urines; on lui donne une litière de foin ou de mousse, souvent renouvelée et assez abondante pour qu'il puisse s'y cacher entièrement.


Furet (longueur du corps, 0m,35).

Pour toute nourriture on lui donne du lait avec un peu de pain. Ou bien, si l'on n'a pas de lait, un œuf cru dont on a mélangé le blanc avec le jaune. Mais on ne doit pas le faire manger quand on le conduit en chasse, car alors il ne manquerait pas de s'endormir dans le terrier pour y faire sa digestion.

On transporte le furet au lieu de la chasse dans un sac de toile, dans lequel on a pratiqué quelques petits trous ourlés comme des boutonnières. On met ce sac, renfermant le furet, dans la poche du carnier ou on le porte en bandoulière.


Le jeu du furet.


Sac à furet.

furet (jeu). — Pour le jeu du *furet*, les joueurs se mettent en rond, au nombre d'au moins sept ou huit. Dans un cordon (ou un ruban de soie) on passe un petit anneau; puis on lie le cordon pour en faire un circuit fermé d'une grandeur proportionnée au nombre des joueurs. Chaque joueur prend le cordon

des deux mains, et l'on fait glisser l'anneau vivement de l'un à l'autre, en le cachant, pendant que l'on chante :

Il court, il court, le furet,
Le furet du bois, mesdames.
Il court, il court, le furet,
Le furet du bois joli.
Il a passé par ici,
Le furet du bois, mesdames,
Il a passé par ici,
Le furet du bois joli.

Et on recommence indéfiniment.

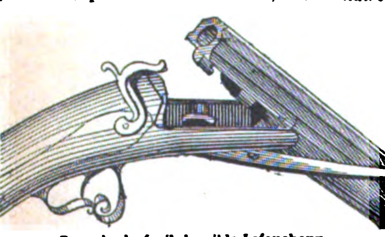
Pendant ce temps une personne, placée au centre du cercle, cherche à deviner entre quelles mains se trouve le furet et à le saisir. Quand elle réussit, celle qui a laissé prendre le furet se met au milieu, et c'est à son tour de le chercher.

On peut aussi jouer le *furet* sans cordon, tous les joueurs se tenant simplement par la main (*fig.*).

furoncle. — Le *furoncle*, ou *clou*, se reconnaît à un gonflement de la peau, de forme conique, avec sommet pointu ; cette enflure est d'abord rouge et démangeante, puis elle est brûlante, très douloureuse. Au bout de quelques jours la pointe blanchit et laisse échapper de l'humeur, en même temps qu'une petite masse jaunâtre nommée *bourbillon*.

On traite le furoncle en appliquant sur la rougeur un morceau de *sparadrap* ou de *diachylon*. Si la douleur est vive, on met des *cataplasmes* arrosés de quelques gouttes de *laudanum*. Quand le furoncle est mûr, le médecin (mais le médecin seulement) peut activer la guérison en le perçant au bistouri.

fusil de tir. — Les fusils de précision, pour tirer à la cible, sont



Bascule du fusil de cible Lefaucheux.

très nombreux. On les divise en *carabines d'étude*, pour le tir de chambre, de salon ou de jardin ; les *carabines de cadet*, armes de moyenne grandeur, réglées pour le tir de précision de 50 à 150 mètres ; les *carabines de tir* proprement dites, utilisées pour les distances de 150 à 300 mètres, et même jusqu'à 500 mètres pour certains modèles particuliers ; enfin les *carabines à longue portée*, pour les tirs de 500 à 1 000 mètres.

Les armes de précision pour le tir sont toujours rayées.

Les armes rayées ne sont précises qu'à la condition d'être toujours dans le plus parfait état de propreté ; la moindre souillure, la plus petite tache de rouille dans le canon est une cause de perturbation dans le tir. Il faut *absolument* nettoyer le canon après chaque séance



Carabine rayée de tir à la cible.

de tir, n'eût-on brûlé qu'une cartouche ou même une seule amorce. Il n'est pas mauvais, non plus, de nettoyer la rayure après 25 ou 30 coups de feu, lorsqu'on prolonge davantage le tir, et, dans aucun cas, les balles ne doivent être sèches ; il faut toujours les suiffer, les graisser, précaution aussi indispensable pour la lubrification du canon que pour le bon fonctionnement de l'arme, et qui, seule, assure la régularité du tir. Si la rayure s'encrasse, la précision est totalement annihilée.

Dans le tir de précision, les balles doivent être très exactement calibrées, et exactement appropriées à l'âme du canon et à sa rayure.

L'usage de la hausse, et son réglage selon la distance à laquelle doit se faire le tir, est absolument indispensable.

fusil de chasse. — Nous avons décrit divers fusils dans notre *Dictionnaire des sciences usuelles*.

On ne saurait apporter un trop grand soin au choix des armes à feu dont on peut avoir besoin soit pour la chasse, soit pour sa défense. Les modèles de ces armes sont aujourd'hui innombrables. Des conseils formulés ici en quelques lignes ne donneraient à personne la compétence nécessaire pour le choix d'une bonne arme, parfaitement appropriée au but qu'on se propose. Le mieux est, si on n'a aucune compétence personnelle sur cette matière, de se faire accompagner pour son achat par un ami expérimenté. Dans tous les cas, on s'adressera à un armurier consciencieux, et on évitera les armes de pacotille, à trop bon marché, qui n'ont aucune précision et même, trop souvent, aucune solidité.

L'entretien des armes de tir demande des soins attentifs. Un fusil, un revolver mal soigné ne tarde pas à être détérioré par la rouille.

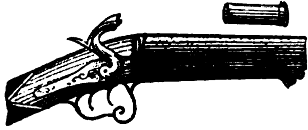
Un fusil de chasse ne doit être ni trop lourd, ni trop léger. Trop lourd, non seulement il fatigue, mais encore il ne s'épaule pas vite et ne tombe point promptement en joue. Trop léger,



Mesures à prendre pour commander un fusil.

il a généralement une moindre portée, et toujours plus de recul. Le poids normal d'un bon fusil, facile à manœuvrer, est de 3 kilog. environ. On doit, dans un fusil, considérer le calibre, la dimension de la crosse et la longueur du canon, le système de l'arme.

La longueur normale d'un canon de fusil de chasse est d'environ 75 centimètres; réduite à 70 centimètres et même 65 centimètres, elle n'a aucune



Fusil Lefaucheux, à broche.

mauvaise influence sur le tir, surtout si l'on a le soin d'utiliser de bonnes bourres obturatrices; cela procure même l'avantage de rendre l'arme plus légère et mieux en main. Quant aux canons dépassant 75 ou 76 centimètres de longueur, ils n'offriraient que des inconvénients, sans aucune compensation : l'arme serait lourde, mal équilibrée, encombrante et ne tirerait pas mieux

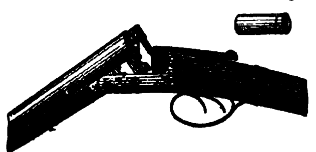


Fusil Lefaucheux, à percussion centrale.

que si le canon ne mesurait que 70 centimètres.

La dimension et la forme de la crosse ont une grande importance. Les longueurs les plus usuelles sont : pour dames et enfants, de 32 à 34 centimètres (mesures prises de A en B); pour les hommes de petite taille, de 34 à 35 centimètres; pour les tailles moyennes, de 35 à 36 centimètres, et pour les grandes tailles, de 36 à 38 centimètres. La pente de la crosse, comptée de E en C, varie de 4 à 9 centimètres.

Quand on possède un vieux fusil, bien en main et à la crosse duquel



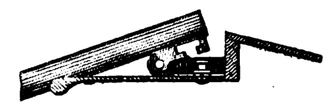
Fusil Hammerless, sans chiens, à percussion intérieure.

on soit habitué, le mieux, quand on veut avoir un nouveau fusil, est de faire copier exactement, dans sa forme, la crosse de l'ancien. Si l'on ne veut pas envoyer cette crosse à l'armurier on peut prendre soi-même les mesures,

Coupe intérieure d'un canon choke-bored. — Le canon est cylindrique à l'intérieur, jusqu'à environ 5 centimètres de la bouche; là, il se rétrécit légèrement sur une longueur de 3 centimètres environ, pour redevenir cylindrique jusqu'à la bouche.

pourvu qu'on les prenne très exactement, en *millimètres*, de la manière suivante : 1° *longueurs :* distances de la première détente (A) jusqu'à l'extrémité de la crosse (plaque de couche), aux points B, C, D; 2° *penture :* on place une règle sur la bande du canon, de



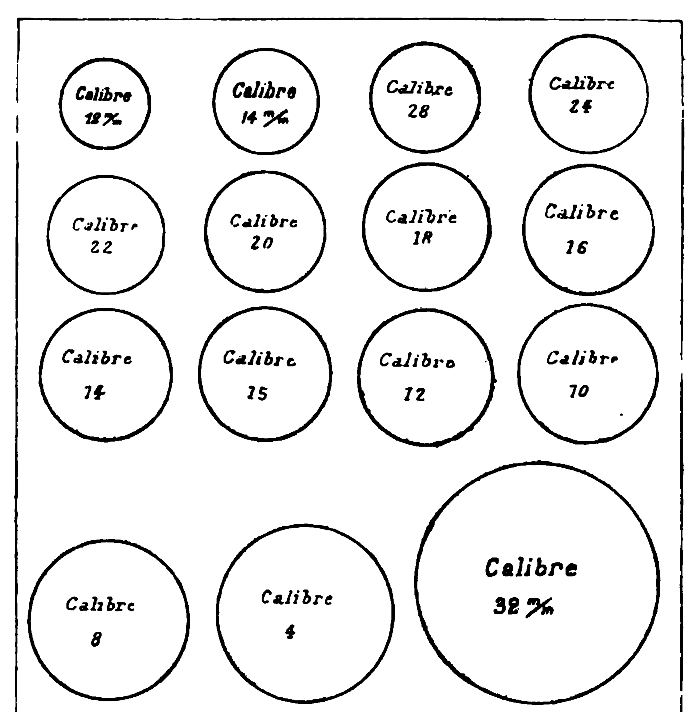
Système de bascule d'un fusil de chasse. — *Bascule à T, système Lefaucheux :* il y a un grand nombre de systèmes de bascules; celui de Lefaucheux, encore très usité, est le plus simple.

façon à continuer la même ligne droite jusqu'au-dessus du point C, et l'on compte le nombre de millimètres séparant la crosse de la règle, de C à E, et de F — bas du nez de la crosse — jusqu'à G. De plus, si l'on attache de l'importance à la grosseur de la poignée, on peut en mesurer le tour et donner ce renseignement pour qu'il en soit tenu compte.

Pour le calibre d'un fusil de chasse, le numéro 16 est généralement celui qui convient le mieux, car étant entre les gros et les petits calibres, il se plie à

peu près à toutes les circonstances; il permet de tirer de loin et de près.

Quant au système, les fusils se chargeant par la culasse, dont le premier type est le fusil Lefaucheux, sont aujourd'hui à peu près les seuls employés. Les *systèmes à percussion centrale* sont préférables aux *systèmes à broche*.



Calibre des fusils de chasse, *en vraie grandeur.* — Le calibre des armes de chasse est en général exprimé par des nombres qui n'ont aucun rapport avec le diamètre du canon. A l'origine, ces nombres désignaient la quantité de balles contenues à la livre de métal pour chaque calibre. Bien qu'aujourd'hui les calibres ne répondent plus exactement à ces anciens chiffres, on a continué à se servir de ces désignations : calibres de 28, 24,... 8, 4 (plus gros calibre usuel), le diamètre intérieur du canon étant de plus en plus petit, à mesure que le chiffre est plus élevé.

A ces calibres il faut en ajouter trois autres, deux petits et un gros, ordinairement exprimés en millimètres (12m/m, 14m/m et 32m/m).

Il est bon que l'un des canons d'un fusil de chasse soit *choke-bored*. Tandis qu'un canon ordinaire est cylindrique à l'intérieur dans toute son étendue, le canon *choke-bored* a un calibre un peu rétréci près de l'extrémité de sortie. Ce rétrécissement permet à la charge de se concentrer à la sortie, ce qui assure plus de portée au coup. Un bon *choke-bored* met, à 36 mètres, les deux tiers de la charge dans un rayon de 40 centimètres avec une force de pénétration presque double de celle obtenue avec un canon ordinaire. Mais à des distances moindres que 30 mètres, le choke-bored, qui *écarte* fort peu, est inférieur comme utilité au canon ordinaire; voilà pourquoi il est préférable que l'un des canons soit cylindrique, pour tirer de près, et l'autre choke-bored, pour tirer de loin.

Nettoyage du fusil. Un fusil doit toujours être tenu propre, à l'intérieur comme à l'extérieur. Mal tenu, le fusil perd de sa portée et de sa précision, sans compter que les *platines*, les *percuteurs*, les *détentes* cessent de fonctionner aussi régulièrement.

Tout chasseur doit savoir démonter et remonter son fusil, ce qui est extrêmement facile et s'apprend en quelques instants.

Chaque fois qu'on s'est servi d'un fusil, il convient de le nettoyer le jour même, ou au moins le lendemain. Pour cela, on n'a qu'à garnir le bout de la baguette à laver d'un morceau de laine et qu'à la passer à plusieurs reprises dans les canons. Cela fait, on passe un autre morceau de laine, imprégné d'un peu de pétrole ou d'huile de pied de bœuf. Ces soins indispensables sont donnés en quelques instants.

Les canons, les platines,... doivent également être frottés avec un morceau de laine légèrement graissé, puis essuyés avec de la laine sèche.

S'il y a trop de crasse dans les canons pour que le tampon de laine puisse tout enlever, on passe d'abord la brosse de crin, puis la houppette en acier doux, et enfin le tampon de laine.

Enfin il est bon de démonter le fusil de temps en temps, de le laver complètement, de graisser toutes les pièces. Il convient cependant de ne jamais démonter les pièces de la batterie; ce soin doit être réservé à l'armurier.

Toutefois, les armes à percussion centrale ne doivent pas être lavées, de peur que l'eau ne séjourne dans la cavité qui sert de repère à l'adaptation des canons contre la culasse.

Quand on chasse par les temps de pluie, il est prudent de graisser légèrement toutes les parties métalliques du fusil avant de partir.

G

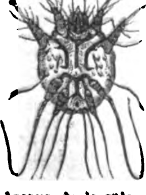
gage (législation). — Voy. NANTISSEMENT.

gages. — Dans un grand nombre de *petits jeux* de société on donne des gages après une faute commise. Le jeu terminé, il faut faire une *pénitence* pour rentrer en possession de l'objet qu'on a donné en gage. Les pénitences que l'on impose ainsi sont fort nombreuses, et beaucoup sont du plus mauvais goût. Aussi fera-t-on bien de choisir une personne de tact pour désigner les pénitences à faire.

Il serait bien inutile de donner ici des exemples de ces pénitences.

galboteau. — Voy. CHEVESNE.

gale. — La gale est une maladie contagieuse, causée par un petit animal, l'*acare*, ou *sarcopte* de la gale. Cet animal passe d'une personne à une autre; il se communique aussi par les vêtements. Il attaque principalement les mains, les pieds, l'aisselle, la poitrine, et il cause de vives démangeaisons, puis la production de petits boutons qui suintent et laissent des croûtes.


Acarus de la gale.

Quand la gale est récente, on arrive très rapidement à une guérison certaine. Le traitement consiste d'abord en une friction de la peau avec du savon mou de potasse; puis un bain d'une heure, avec frictions sous l'eau avec le savon; enfin une friction sur tout le corps avec une pommade soufrée (fleur de soufre 50 parties; sous-carbonate de soude dissous dans l'eau, 25 parties; axonge, 300 parties). Les vêtements doivent être désinfectés.


Main atteinte de la gale.

Si la maladie est plus ancienne, qu'elle ait déterminé une inflammation vive, des croûtes épaisses, le traitement demande plus de temps et de précautions.

En résumé, la gale est une maladie plus répugnante que grave. Voy. aussi CHIEN, ÉPIZOOTIES.

galons d'or et d'argent. — Voy. NETTOYAGE.

gants (nettoyage des). — Tous les procédés indiqués pour le nettoyage des gants de peau consistent à les tendre autant que possible sur une table (ou bien en les mettant sur la main même), et à

les frotter avec une substance capable de dissoudre les matières grasses sans altérer les couleurs.

1. On fait dissoudre une très faible pincée de *carbonate de soude* (1 décigramme) dans un verre à liqueur de lait. On frotte les gants avec une flanelle imbibée de ce liquide; puis on essuie avec une flanelle sèche.

2. On frotte les gants, très légèrement humectés, avec du *savon blanc*, puis avec une flanelle humide, puis avec une flanelle sèche.

3. On frotte les gants avec de la *terre à foulon* très fine, puis avec une flanelle bien sèche, puis avec du *son*. Si les gants sont blancs, on termine en frottant avec du *blanc d'Espagne* très fin, et enfin avec une flanelle sèche et propre.

4. On mélange intimement 15 grammes d'*eau de Javel*, 15 grammes d'*eau*, 1 gramme d'*ammoniaque*, 25 grammes de *savon en poudre fine*. On imprègne une flanelle de ce mélange et on en frotte les gants. Cette pâte, nommée *gantéine*, peut se conserver dans un petit pot de porcelaine bien bouché.

Quel que soit le procédé employé, le nettoyage exige beaucoup de soin; il faut aller doucement, en évitant toujours de trop mouiller les gants. Quand ils sont presque secs, on les étire dans tous les sens, pour rendre à la peau sa souplesse.

garantie des objets d'or et d'argent. — Les objets fabriqués en or et en argent ne peuvent l'être qu'avec un alliage ayant le titre légal.

Il y a trois titres légaux pour les ouvrages d'or.

Le premier titre correspond à 920 millièmes d'or fin, pour 80 millièmes de cuivre; le second à 840 millièmes d'or fin, pour 160 de cuivre; le troisième à 750 millièmes d'or fin, pour 250 de cuivre. Ce dernier est presque exclusivement employé.

En Prusse et en Autriche, l'alliage des bijoux est beaucoup moins riche qu'en France et en Angleterre. Aussi, dans le but de permettre aux fabricants français de lutter au dehors, à armes égales, avec les étrangers, une loi de 1884 a-t-elle établi un quatrième titre légal, à 583 millièmes de fin et 417 millièmes de cuivre. Mais ce quatrième titre légal ne peut être employé que pour la fabrication des objets destinés uniquement à l'*exportation*. En outre, les fabricants d'orfèvrerie, joaillerie, bijouterie sont autorisés à fabriquer, à des titres quelconques, inférieurs au quatrième titre légal, les objets destinés à l'exportation. Ces objets, non plus que ceux au quatrième titre, ne peuvent, sous aucun prétexte, être livrés à la consommation intérieure.

Pour les ouvrages d'argent, il y a deux titres légaux. Le premier titre est à 950 millièmes d'argent, pour 50 de cuivre; le second titre est à 800 millièmes d'argent, pour 200 de cuivre.

En outre, la loi autorise, mais sous certaines conditions, l'utilisation en bijouterie et orfèvrerie de certains alliages d'or et d'argent, d'or, d'argent et de platine, remarquables par leurs colorations diverses (or vert, or jaune,...).

En conséquence de cette réglementation, les fabricants doivent se soumettre à des formalités ayant pour but de garantir que toutes les obligations imposées par la loi ont été remplies : visites et exercices des employés des contributions indirectes, et surtout garantie de l'Etat.

Tout fabricant doit posséder un poinçon particulier dont l'empreinte est déposée à la préfecture et à la mairie, et tous les objets qu'il fabrique doivent porter l'empreinte de ce poinçon. Ces objets sont, avant d'être mis en vente, présentés au bureau de garantie; ils sont essayés par les agents préposés à la vérification, et frappés d'un poinçon qui atteste qu'ils sont de qualité loyale. Ce *poinçon* rappelle à la fois le titre de l'alliage.

En outre, une autre marque, nommée *déférent*, rappelle le lieu où s'est effectué le contrôle. Ce déférent entraîne la responsabilité civile de l'essayeur en cas d'erreur.

L'apposition du poinçon de garantie est passible d'un droit proportionnel à la valeur de l'objet. Ce droit est de 30 francs par hectogramme d'or, et 1f,60 par hectogramme d'argent, non compris les frais d'essai.

Les objets au quatrième titre légal, et ceux à des titres inférieurs, reçoivent un *poinçon d'exportation*.

Toute tromperie sur le titre des objets d'or et d'argent est passible d'une amende qui ne peut être inférieure à 50 francs, et d'un emprisonnement de 3 mois à un an.

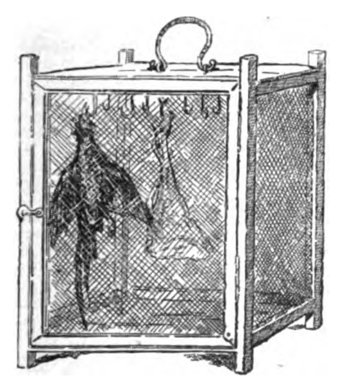
garçons de bureau, de caisse. — Dans les ministères, dans les grandes administrations, dans les banques,... on emploie, sous le nom de garçons de bureau, de garçons de caisse, un grand nombre d'agents secondaires dont les gages peuvent aller jusqu'à 2 000 francs. La législation relative aux domestiques est applicable à ces garçons.

Ce sont là des emplois très recherchés, pour lesquels on exige ordinairement une grande honorabilité et une certaine instruction.

garde (chiens de). — Voy. CHIENS DE GARDE.

garde général des forêts. — Voy. FORÊTS.

garde-manger. — Un *garde-manger* est nécessaire dans un ménage. Il permet d'exposer à l'air les viandes crues ou cuites, tout en les préservant des atteintes des mouches. On doit placer le garde-manger dans un endroit aussi



Le garde-manger.

frais que possible, au nord si on le peut, dans un courant d'air. S'il est placé à l'extérieur, il est muni d'un toit en pente, garantissant de la pluie les viandes qui y sont contenues. En été, le garde-manger est très avantageusement remplacé par une *armoire réfrigérante*. Voy. GLACE.

gardes. — Il y a dans chaque commune un ou plusieurs *gardes champêtres* chargés de veiller à la conservation des propriétés rurales. Le traitement du garde champêtre est une dépense obligatoire de la commune ; ce garde est nommé par le préfet sur la présentation du maire ; il doit prêter serment devant le juge de paix du canton. Le maire peut le suspendre pour 1 mois ; le préfet seul peut le révoquer.

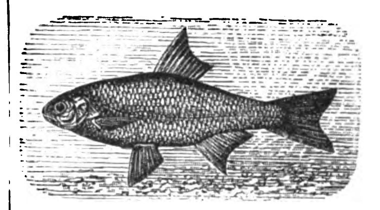
Outre son rôle de gardien de la propriété rurale, le garde champêtre est chargé de surveiller l'exécution des règlements de la police municipale ; il doit concourir au maintien de la sécurité publique.

Tout propriétaire peut avoir un *garde particulier* pour surveiller ses propriétés. Les gardes particuliers doivent prêter serment devant le tribunal civil et être agréés par le sous-préfet.

Les procès-verbaux des *gardes champêtres* et des *gardes particuliers* font foi en justice jusqu'à preuve contraire.

gardes forestiers. — Voy. FORÊTS.

gardon (pêche). — La pêche du gardon à la ligne est très facile, pourvu que l'on ne fasse aucun bruit. Il faut une *ligne** fine, avec une *avancée* bien invisible, des hameçons n°s 14 à 12. On



Le gardon.

amorce à l'*asticot*, au *ver de vase*, au *blé cuit*, à la *pâte*,... en fixant la flotte de façon que l'appât soit à 2 ou 3 centimètres du fond.

On prend le gardon en toutes saisons, sur les fonds sablonneux, avec un léger courant et dans les eaux médiocrement profondes.

Le gardon est fort peu estimé ; il a peu de chair et beaucoup d'arêtes.

Gatteville (*Manche*). — Village de 1 000 habitants, à proximité de Barfleur (omnibus), dont la plage, située dans un pays pittoresque, attire un assez grand nombre de baigneurs. Promenades agréables dans les environs, pêches abondantes, promenades en mer.

On y trouve des logements à bon marché ; les approvisionnements sont assez faciles. Voy. BAINS DE MER.

gelée blanche. — Les *gelées blanches*, quand elles se produisent au printemps, alors que la végétation a pris son essor, font le plus grand mal aux plantes. Quand au printemps le temps est sec, que le ciel est sans nuages, et qu'on constate, après le coucher du soleil, un notable abaissement de la température, on doit redouter la gelée blanche. Il faut alors rentrer les plantes en pots, fermer les châssis dans les jardins et mettre à l'abri, sous des paillassons, tout ce qui redoute le froid.

Dans la grande culture, il est possible d'atténuer, dans une large mesure, les effets des gelées tardives en créant des nuages artificiels sur les champs ou les vignes qu'il s'agit de protéger. Pour cela on dispose le soir, de distance en

distance, des matières capables de brûler en produisant beaucoup de fumée (par exemple un mélange de goudron et de paille hachée). De grand matin, longtemps avant le lever du soleil, on vient allumer ces matières. Cette préservation n'est efficace que s'il n'y a pas de vent et si on met un nombre de foyers suffisant pour que le nuage couvre une grande surface. C'est dire que le procédé exige ordinairement l'association de plusieurs propriétaires voisins ; il est particulièrement employé dans les vignobles.

gendarmerie. — En raison de la nature mixte de son service, la gendarmerie est placée dans les attributions des ministres de la guerre, de la marine, de l'intérieur et de la justice. La gendarmerie comprend la *gendarmerie départementale* de l'intérieur, la *gendarmerie d'Afrique*, le *détachement de Tunisie*, la *garde républicaine de Paris*, la *gendarmerie coloniale*.

Les gendarmes se recrutent parmi les meilleurs soldats ou anciens soldats de l'armée. Les sous-officiers et officiers se recrutent par avancements successifs dans l'arme même. Mais les officiers de gendarmerie se recrutent également parmi les capitaines, les lieutenants et sous-lieutenants de l'infanterie ou de la cavalerie ; ce recrutement se fait au concours. Pour concourir, les officiers des autres armes doivent avoir au moins 25 ans et au plus 36 ans (pour les sous-lieutenants ou lieutenants) ou 40 ans (pour les capitaines).

La solde des officiers de gendarmerie est la même que celle des officiers de l'armée.

Les officiers de gendarmerie sont *officiers de police judiciaire;* ils sont considérés comme auxiliaires du procureur de la République dans l'arrondissement où ils exercent leurs fonctions.

général. — Voy. OFFICIERS.

génie. — Le corps du *génie militaire* est composé d'officiers chargés de la construction, de l'entretien et de la direction des fortifications et des établissements militaires. En temps de guerre, ils ont à exécuter tous les travaux nécessités pour la défense des places et des camps, la marche des troupes. Les officiers du génie se recrutent presque tous à l'École polytechnique, après des études spéciales faites à l'École d'application de Fontainebleau. Les sous-officiers qui sont en état de subir un examen spécial peuvent cependant être admis à l'école de sous-officiers de Versailles et en sortir officiers.

Les officiers du génie arrivent très rapidement au grade de capitaine, mais l'avancement ultérieur est fort lent.

Le corps du *génie maritime* est composé d'ingénieurs chargés principalement de la construction des vaisseaux de guerre. Ce corps se recrute à l'École polytechnique, et les élèves de l'École polytechnique qui ont choisi cette carrière passent ensuite par l'*École d'application du génie maritime*. Cependant les agents inférieurs des constructions navales peuvent arriver au grade d'ingénieur quand ils sont en état de passer un examen spécial.

La solde des officiers du génie militaire est celle des officiers de toutes les armes. Dans le génie maritime la solde s'élève de 1 800 francs (solde des élèves ingénieurs de l'*École du génie maritime*) à 14 000 francs (solde de l'inspecteur du génie maritime, assimilé aux contre-amiraux).

Sous l'autorité des officiers du génie sont placés les *adjoints du génie*, affectés à la garde, à la conservation des bâtiments militaires, des terrains, des fortifications. Ces adjoints ont une solde de 2 340 à 5 508 francs; ils se recrutent, *au concours*, parmi les ouvriers d'État du génie âgés de moins de 40 ans, et parmi les sous-officiers du génie.

génie maritime (École du). — Cette école, installée à Paris, reçoit sans concours un certain nombre d'élèves sortant de l'École polytechnique : ces élèves, qui sont externes, touchent un traitement annuel de 1 800 francs. En outre, des *élèves libres* sont admis au concours ; le concours porte sur le calcul différentiel et intégral, la mécanique, la géométrie descriptive, la physique, la chimie, le dessin graphique et le lavis.

La durée des études est de 2 ans. A la sortie, les élèves de la première catégorie sont nommés *sous-ingénieurs* de 3e classe du génie maritime. Les élèves libres ne sont pourvus d'aucune position de l'État, mais ils reçoivent un *certificat d'études* s'ils ont satisfait à peu près aux examens de sortie, et un *diplôme* s'ils ont subi des examens satisfaisants.

genièvre. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

géométrie. — Nous indiquons dans ce Dictionnaire, aux mots correspondants, le calcul pratique à effectuer pour obtenir la *longueur* d'une *circonférence*, la *surface* d'un *carré*, d'un *rectangle*, d'un *losange*, etc., le *volume* d'un *cube*, d'un *parallélépipède*, d'un *cône*, d'une *sphère*, etc. Pour réduire ces règles pratiques en des *formules* faciles à appliquer, nous représentons comme on en a l'habitude en algèbre et en géométrie, les grandeurs par des let-

tres : il importe de bien préciser ici la signification de ces lettres, et d'indiquer nettement à quelles conditions doivent satisfaire les nombres qu'elles représentent pour que les calculs soient exacts.

Ainsi nous disons : *la surface d'un triangle s'obtient en multipliant sa base* b *par sa hauteur* h, *et prenant la moitié du produit ainsi obtenu :*

$$S = \frac{bh}{2}.$$

Dans cette formule, *b* représente la *longueur* de la base, c'est-à-dire le *nombre* de mètres ou de centimètres qu'on obtient en mesurant la longueur de cette base ; la lettre *h* représente la *longueur* de la hauteur, c'est-à-dire la *longueur* de la ligne qu'on obtient en abaissant une perpendiculaire du sommet sur la base ; la lettre S représente la *surface* cherchée du triangle.

Triangle.

Pour que le calcul soit exact, il faut exprimer toutes les quantités qui y entrent en *unités correspondantes* ; c'est-à-dire que si la base est mesurée en *centimètres*, la hauteur doit être également mesurée en *centimètres*, et la valeur trouvée pour la surface représente des *centimètres carrés*. Si la base avait été mesurée en *mètres*, la hauteur aurait dû être mesurée en *mètres* et la surface aurait été obtenue en *mètres carrés*.

Exemple numérique : La base d'un triangle a 6m,25 de longueur, sa hauteur 3m,42 ; quelle est sa surface ? — La surface s'obtient en multipliant 6,25 par 3,42, et en prenant la moitié du produit, ce qui donne 10 mètres carrés, 68 décimètres carrés et 75 centimètres carrés.

Si l'on a intérêt à passer d'une unité à une autre, on doit se souvenir que les unités de longueur sont de dix en dix fois plus grandes ou plus petites, que les unités de surface sont de cent en cent fois plus grandes ou plus petites, que les unités de volume sont de mille en mille fois plus grandes ou plus petites.

Supposons, par exemple, qu'on calcule un *volume* en exprimant en *centimètres* toutes les longueurs qui interviennent dans ce calcul ; si on arrive à un nombre tel que 64572,25, ce nombre s'énonce : 64572 centimètres cubes et 250 millimètres cubes, ou, tout aussi bien, 0 mètre cube, 64 décimètres cubes, 572 centimètres cubes et 250 millimètres cubes.

gerçures. — Les *gerçures* ou *crevasses* causées par le froid ne résistent que rarement à des frictions, répétées plusieurs fois par jour, avec de la *glycérine*, de la *vaseline* ou du *miel*.

Les personnes qui sont obligées de se tremper souvent les mains dans l'eau sont surtout sujettes aux crevasses. Nous leur recommandons de se frotter les mains avec du *miel* (gros comme un petit pois), chaque fois qu'elles les sortent de l'eau, et cela sans essuyer les mains, ni avant de mettre le miel ni après. Le remède, très simple, est très efficace.

Pour les lèvres, la *vaseline* convient parfaitement. Pour les gerçures rebelles des lèvres on peut, 3 fois par jour, passer le mélange suivant (docteur Monin) :

Beurre de cacao....	10 grammes.
Huile de ricin......	3 —
Extrait de cachou..	1 —
Huile de bouleau...	2 gouttes.
Essence de badiane.	5 —

gestation. — Voici la durée *moyenne* de *gestation* de nos principaux animaux domestiques :

Anesse..........	380 jours.
Jument..........	336 —
Vache..........	280 —
Brebis..........	145 —
Chèvre..........	145 —
Truie..........	115 —
Chienne..........	60 —
Chatte..........	55 —
Lapine..........	30 —

Ces durées moyennes peuvent varier de quelques jours en plus ou en moins ; pour l'ânesse, par exemple, la durée minimum est de 360 jours et la durée maximum de 420 jours.

gibelotte. — Voy. LAPIN.

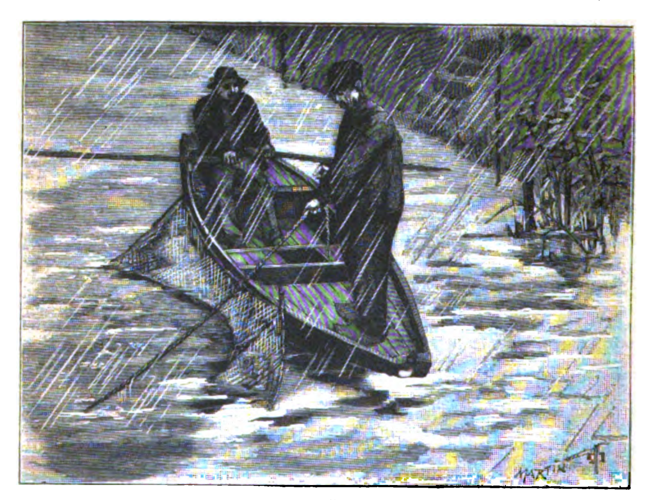
gibier (hygiène). — Le gibier (chevreuil, lapin, lièvre, perdrix, caille, bécasse,...) a une chair très nourrissante et d'un goût généralement fort agréable. Mais le gibier constitue une alimentation excitante, qui doit être proscrite du régime des malades et des convalescents. Même pour les personnes en bonne santé, l'usage du gibier doit être l'exception, et non la règle ; manger du gibier tous les jours amène ordinairement l'irritation de l'estomac et de l'intestin. L'inconvénient est d'autant plus grand que les diverses pièces de gibier se consomment ordinairement quand la chair a cessé d'être fraîche ; l'assaisonnement est également, presque toujours, beaucoup trop épicé pour la santé de l'estomac.

Les personnes malades de l'estomac ou des intestins, celles sujettes aux

dartres et à l'eczéma font bien de s'en abstenir complètement.

Pour la manière d'apprêter le gibier, voyez CANARD, CAILLE, PERDREAU, LIÈVRE, LAPIN,....

gille (pêche). — Le gille est un grand *épervier*, trop lourd pour être lancé. On le *traîne* comme il a été dit



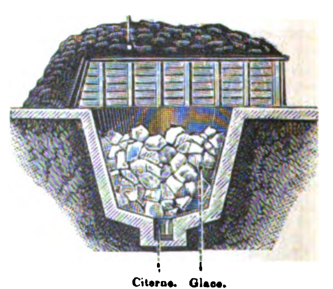
Le gille.

pour l'épervier ordinaire. Si l'on a un bateau, sur une rivière dont le fond soit assez uni et sans grandes herbes, on peut traîner autrement, sans entrer dans l'eau. Le bateau, manœuvré par un batelier exercé, est mis et maintenu *en travers* du courant. Le pêcheur attache à deux chevilles placées aux extrémités du bateau la corde qui maintient les plombs, de telle manière qu'une partie du pourtour soit maintenue sur le bord du bateau, et que tout le reste du gille pende dans l'eau, formant une grande poche dont la partie inférieure traîne sur le fond. On descend alors le courant, et l'on abat au bout de 100 à 200 mètres, en enlevant les chevilles; puis on retire le gille de l'eau en tirant sur la corde du centre, comme on fait pour un épervier ordinaire.

Pour être autorisé le gille doit avoir, comme l'épervier ordinaire, une certaine grandeur de mailles.

glace. — La *glace* est précieuse en été pour rafraîchir nos boissons, et aussi pour assurer la conservation des aliments, qui se gâteraient sous l'action de la chaleur. Dans les villes, on trouve à acheter pendant l'été de la glace à des prix peu élevés; cette glace est conservée de l'hiver à l'été dans de grandes *glacières* (*fig.*) établies sous le sol, ou bien fabriquée artificiellement dans des usines spéciales.

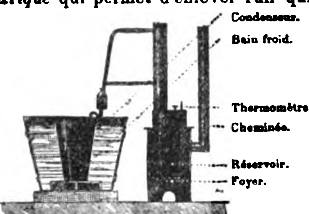
Un appareil domestique, nommé *appareil Carré* (*fig.*), permet de frapper rapidement une carafe, en utilisant le



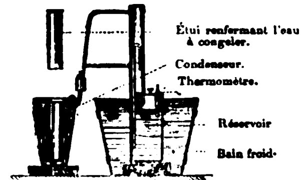
Cave glacière. — La glace enfermée dans la glacière est protégée contre la chaleur extérieure par les murs en briques, et l'amas de terre et de gazon placé au-dessus. L'eau de fusion tombe dans la citerne.

froid produit par l'évaporation de l'eau. La partie essentielle de cet appareil est

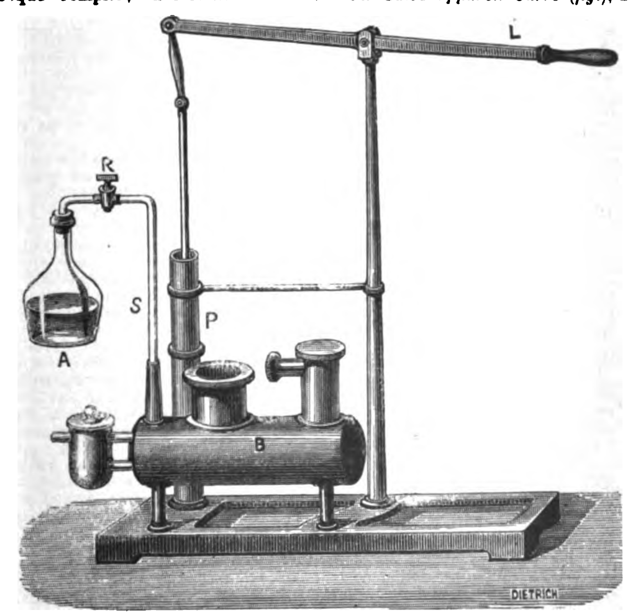
constituée par une petite *machine pneumatique* qui permet d'enlever l'air qui est au-dessus de l'eau dont la carafe est presque remplie; en faisant ainsi le vide, on détermine l'évaporation rapide d'une partie de l'eau, et, comme conséquence, la congélation de l'autre partie.



Appareil Carré à ammoniaque (première phase de l'opération). — Le *réservoir* renferme une dissolution concentrée de *gaz ammoniac*. On le chauffe, tandis qu'on refroidit le condenseur; le gaz, chassé par la chaleur de sa dissolution, va se condenser à l'état liquide dans le *condenseur*.



Appareil Carré à ammoniaque (seconde phase de l'opération). — Le réservoir est alors refroidi; l'eau qu'il renferme redevient capable de dissoudre le gaz ammoniac. Le liquide du condenseur s'évapore donc rapidement, produisant un refroidissement capable de congeler l'eau renfermée dans l'étui. Le gaz résultant de l'évaporation rapide vient se dissoudre dans l'eau du réservoir, et l'appareil se trouve alors dans le même état qu'avant la première phase.

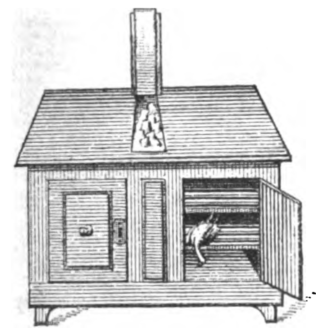


Appareil Carré pour frapper les carafes. — La carafe est en A; on fait le vide au-dessus de l'eau à l'aide de la petite machine pneumatique P, manœuvrée par le levier L. L'eau s'évapore rapidement et son évaporation produit du froid. L'action de la machine pneumatique est aidée par de l'acide sulfurique, placé dans le réservoir B et destiné à absorber la vapeur d'eau à mesure qu'elle se forme.

Un autre *appareil Carré* (*fig.*), d'un système différent, produit un froid intense en utilisant l'évaporation du

liquide *ammoniac*, contenu dans un vase clos. C'est toujours la même ammoniaque qui sert, car elle ne fait que passer d'une partie du vase dans l'autre. Chaque fois qu'elle s'évapore pour passer de l'une dans l'autre partie, elle produit un grand refroidissement, qu'on utilise pour congeler l'eau. Cet appareil peut aussi être utilisé pour congeler les crèmes sucrées (voy. GLACES), ce qui dispense d'avoir à employer le mélange réfrigérant de glace et de sel.

Enfin on peut employer, dans les familles, pour avoir de la glace, des *glacières* (*fig.*) dans lesquelles le froid est produit par l'action d'un *mélange*

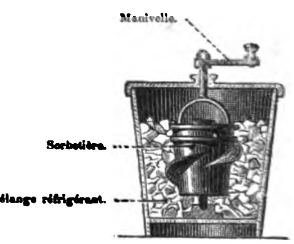


Glacière ou armoire réfrigérante, pour conserver la viande, le poisson, pendant l'été. — L'armoire est à double paroi; l'intervalle compris entre les deux parois est rempli d'une substance isolante, mauvaise conductrice de la chaleur, qui s'oppose à l'entrée de la chaleur du dehors. Au milieu, un compartiment spécial reçoit de la glace qui maintient dans l'armoire une température voisine de 0 degré.

réfrigérant d'acide chlorhydrique et de sulfate de soude. Ces glacières sont d'un prix beaucoup moins élevé que celui des appareils Carré, mais elles entraînent une consommation assez forte d'acide chlorhydrique et de sulfate de soude.

On nomme aussi *glacières*, ou *armoires réfrigérantes*, des boîtes rafraîchies avec de la glace, et dans lesquelles on enferme les boissons et les aliments que l'on veut garantir de l'action de la chaleur (*fig.*). Ces boîtes rendent les plus grands services partout où l'on peut se procurer pendant l'été de la glace à bon marché.

glaces. — En cuisine, on nomme *glaces* des crèmes solidifiées par l'action d'un froid très vif. Le froid nécessaire à cette solidification est produit par un mélange de glace pilée ou de neige avec un poids à peu près égal de sel marin. La congélation se produit dans un appareil nommé *sorbetière*. Elle se compose d'abord d'un seau dans lequel on met, par couches successives, la



Glacière domestique. — Dans la sorbetière on met la crème à congeler; autour on met un *mélange réfrigérant*. On fait tourner la sorbetière à l'aide de la manivelle.

glace pilée et le sel marin; au sein du mélange est placé un moule en cuivre, en argent ou en fer, qui renferme la préparation à glacer.

Nous donnerons la recette d'une seule glace, celle à la vanille, qui est l'une des plus succulentes et des plus aisées à faire.

On commence par faire une crème à la vanille (voy. CRÈMES), en ayant soin de forcer très notablement la proportion de sucre. On laisse refroidir cette crème, on la met dans le moule, et on entoure ce dernier du mélange réfrigérant. On fait tourner ce moule sur lui-même, de droite à gauche et de gauche à droite, jusqu'à ce que la congélation de la crème commence le long des parois. Alors on enlève le couvercle, et on détache, avec une cuillère de bois, la partie congelée, de façon à la mélanger avec le reste de la crème. On continue ainsi à tourner, et à agiter alternativement avec la cuillère de bois, jusqu'à ce qu'on ait une masse homogène très ferme.

Pour servir la glace, on retire le moule du mélange réfrigérant, on le plonge pendant *quelques secondes* dans de l'eau chaude, et on le retourne sur une serviette placée au milieu d'un plat. On sert *immédiatement*.

Les glaces doivent être consommées avec modération, surtout par les personnes qui ont l'estomac délicat.

glaces (économie domestique). — Voy. NETTOYAGE.

glacières. — Voy. GLACE.

glu (chasse). — La *glu* employée pour confectionner les gluaux se vend chez un grand nombre de droguistes ou d'épiciers. On peut aisément la faire

soi-même, mais l'opération est un peu longue.

En juin ou juillet, on cueille de jeunes branches de houx, qu'on plonge dans l'eau bouillante pour les écorcer facilement. L'écorce ainsi obtenue, séparée de son épiderme, est broyée dans un mortier, puis mise à bouillir dans l'eau et enfin enfouie dans du fumier pendant plusieurs jours. Pour terminer on lave à l'eau, afin d'enlever les derniers débris de bois. On la conserve alors dans de l'eau, ou dans du parchemin huilé.

Cette glu, quand on la manipule, s'attache aux doigts d'une façon très désagréable. On la touche sans inconvénient quand on a eu soin de se mouiller les mains avec de l'huile ou avec de l'eau.

A défaut de glu de houx, on peut se contenter de faire bouillir de l'huile de lin dans un vase de terre, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance convenable.

Avec la glu on fait des *gluaux* pour la chasse des oiseaux.

On peut surtout l'employer pour la destruction des corbeaux, qui sont souvent si nuisibles. Pour cela, on fait des cornets au fond de chacun desquels on met un peu de viande; le tour du cornet est, à l'intérieur, enduit de glu. Ces engins sont plantés en terre dans les champs dévastés par les corbeaux. Ceux-ci, plongeant la tête dans le cornet pour prendre la viande, se trouvent ainsi coiffés d'un casque qui les aveugle. Ils s'envolent alors, effrayant toute la bande qui, souvent, reste longtemps sans revenir.

gluaux (chasse). — Les gluaux destinés à prendre les petits oiseaux sont constitués par de petites branches de *saule* ou, mieux, d'*aune*. Ces petites branches sont choisies en grand nombre, droites, minces, sans nœuds, longues de 35 à 50 centimètres. On enlève les feuilles, on durcit, si besoin est, en passant sur de la braise allumée, et on recouvre de glu. Pour engluer, on prend une trentaine de branchettes, 15 dans chaque main, on les croise et on pose dessus un peu de glu; puis on frotte les 2 paquets l'un contre l'autre, de façon à étendre la matière poisseuse; on réunit les 2 paquets en 1 seul, on sépare de nouveau en 2, on frotte encore.... et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes les baguettes soient bien enduites, dans toute leur longueur, sauf à la base, sur une longueur de 4 à 5 centimètres.

Tous les gluaux ainsi préparés, au nombre de plusieurs centaines, sont réunis en un paquet. Si on ne doit pas les utiliser immédiatement, on les conserve dans une boite de carton huilée, ou mieux on les enveloppe dans une toile cirée huilée.

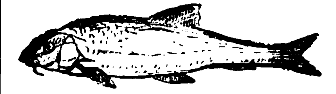
Placés sur les arbres fruitiers que l'on veut préserver, les gluaux se collent aux plumes des oiseaux, en capturent un certain nombre, dont les cris effrayent les autres.

Nous n'insisterons pas sur la chasse aux gluaux sur les bords des ruisseaux, cette chasse étant à bon droit interdite.

gothique (architecture). — Voy. OGIVALE (*architecture*).

goujon. — La chair du goujon est très délicate; mais elle se corrompt vite, surtout en été. Ce petit poisson se sert toujours frit, sans autre assaisonnement que du sel.

goujon (pêche). — Ce poisson, d'un goût délicat, est très recherché par les pêcheurs. Les goujons vont ordinairement par bandes, souvent fort nombreuses; ils fréquentent particulièrement les eaux courantes, claires, peu



Goujon (longueur, 0m,15).

profondes, coulant sur un fond de sable ou de gravier. Ils recherchent surtout les endroits où l'eau, naturellement limpide, est quelque peu troublée par la force du courant. Aussi, quand on veut amorcer un emplacement pour y attirer le goujon, doit-on lancer l'amorce en pilonnant, c'est-à-dire en remuant le sol avec une perche.

On prend le goujon à l'aide d'un grand nombre d'engins. Pour le pêcher à la ligne, on prend une ligne de cordonnet, avec une *avancée* formée d'un crin solide; on y monte 1 ou 2 hameçons numéros 13 à 18, suivant la grosseur présumée du goujon dans la rivière: on y place une petite flotte, que l'on équilibre de plomb pour la faire tenir verticalement. L'appât (*ver de vase, ver de terreau, asticot*) doit traîner légèrement ou tout au moins frôler le fond.

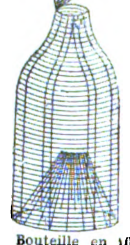
Il ne faut pas attendre que le goujon passe, mais aller le chercher dans les endroits où l'on sait qu'il se trouve, par 60 centimètres à 2 mètres de fond, sans herbes ni racines. Lorsqu'on rencontre un bon endroit, on y reste; mais si au bout d'un quart d'heure on n'a rien, il ne faut pas persévérer; on va ailleurs.

Le goujon mord franchement; il atta-

que par deux ou trois secousses, puis la flotte s'enfuit en ligne droite en s'enfonçant sous l'eau. Il ne faut donc pas du tout se presser de ferrer, au contraire.

Le moment le plus favorable pour la pêche est la fin de l'été (août, septembre et octobre).

On prend le goujon en abondance avec différents systèmes de *filets* dont nous avons donné la description : *carrelets**, *verveux**, *nasses**, pourvu que les mailles en soient assez fines. Enfin on prend le goujon à la *bouteille**, dans les endroits où il se trouve en abondance.



Bouteille en fil de fer pour la pêche au goujon.

gouret.— Le *gouret* (*truie* ou *crosse-au-pot*) se joue ordinairement à 8, 10 ou 12 joueurs. Le matériel du jeu se compose d'une balle en bois de la grosseur



Gouret (crosse et balle).

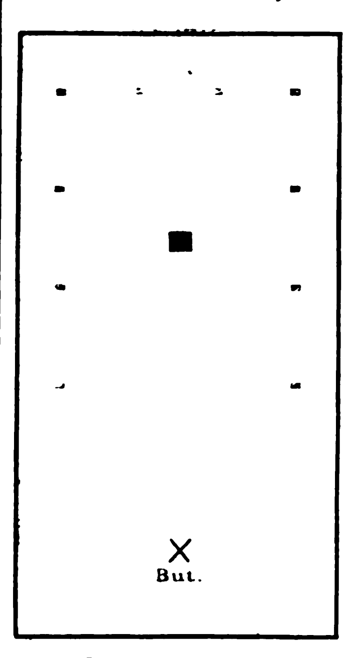
d'une pomme, qui sera le *gouret* ou la *truie*, et d'autant de *crosses* (bâtons recourbés et renflés par le bout) qu'il y a de joueurs.

On creuse dans le sol autant de pots qu'il y a de joueurs; ces pots sont disposés en fer à cheval et distants d'environ 1m,50 les uns des autres. Au centre du fer à cheval est, en outre, creusé le pot commun, plus grand que les autres. On marque un *but* à 6 mètres en avant de l'ouverture du fer à cheval.

Pour déterminer l'ordre dans lequel les joueurs choisiront leur pot et aussi pour savoir celui qui *roulera* la truie, les joueurs étant placés au pot commun lancent alternativement leur crosse vers le but. Le plus éloigné est celui qui *y est*. Le rouleur se place au but, et chaque joueur tient son pot avec sa crosse. L'objectif du rouleur est de s'emparer d'un pot ; l'objectif des joueurs est d'envoyer, à coups de crosse, la truie aussi loin que possible.

Le jeu commence. Le rouleur, qui est au but, prend la truie à la main et la lance vers le pot commun. Dès qu'elle est en route, les joueurs l'attaquent à coups de crosse, pour l'envoyer au loin ; pendant ce temps, le rouleur cherche à mettre sa crosse dans le pot d'un de ses adversaires, au moment rapide où celui-ci tâche de frapper la truie. Il s'efforce aussi de parer avec sa crosse les coups portés à la truie, pour empêcher qu'elle ne soit envoyée au loin.

Quand la truie est arrêtée, les joueurs



Plan du jeu de gouret.

ne doivent plus la toucher. Ils ne peuvent le faire de nouveau qu'à partir du



Gouret (jeu en action).

moment où le rouleur lui a donné une nouvelle impulsion avec sa crosse.

Quand la truie entre dans le pot commun, il y a *retourne-pot*. Tous les joueurs doivent alors porter vivement leur crosse dans le pot commun. Celui qui arrive dernier *y est :* il cède son pot au rouleur dont il prend la place.

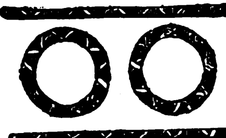
Il y a encore *retourne-pot* quand la truie entre dans le pot d'un joueur. Dans ce cas, tous les joueurs doivent changer de pot, et le rouleur s'efforce de profiter du changement pour prendre un pot; celui qui se trouve alors sans pot devient rouleur.

goût de bouchon. — Voy. VIN (*soins à donner au*).

goût de fût. — Voy. VIN (*soins à donner au*).

goût d'évent. — Voy. VIN (*soins à donner au*).

grâces. — Les *grâces* constituent un jeu gracieux de jeunes filles, qui les oblige à un exercice modéré, parfaitement approprié à leurs forces.



Bâtonnets et cerceaux pour le jeu des grâces.

Le matériel est constitué par 4 bâtonnets, longs de 50 à 60 centimètres, et 2 petits cerceaux de 20 centimètres de diamètre, entourés d'une étoffe moelleuse.

Les deux jeunes filles se placent à quelques mètres de distance l'une de l'autre, munies chacune de deux bâtons et d'un cerceau. Chacune, croisant les bâtonnets de façon à former presque un X, maintient entre les deux le cerceau; puis, par l'effet d'un écartement des bras, le cerceau est lancé en avant. Les deux cerceaux, ainsi lancés au même moment, se croisent en l'air; chaque joueuse doit rattraper avec ses bâtons le cerceau lancé par l'autre et le renvoyer sans arrêt. Et ainsi de suite.

grades universitaires. — Voy. BACCALAURÉAT, LICENCE, DOCTORAT; voy. aussi ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, ENSEIGNEMENT SECONDAIRE, ENSEIGNEMENT PRIMAIRE, AGRÉGATION.

grain. — Voy. POIDS.

Grainval (*Seine-Inférieure*). — Petite plage de bains de mer à 2 kilomètres de Fécamp, dans une situation charmante. Elle n'est fréquentée que par les familles qui aiment la solitude, car on n'y trouve aucun hôtel et fort peu de baigneurs. Chambres chez les habitants; approvisionnements peu faciles. Voy. BAINS DE MER.

graisse. — Voy. CIDRE, VIN (*soins à donner au*).

graisse fondue. — Voy. PORC (*abatage et conservation*).

gramme. — Voy. POIDS ET MESURES.

Grandcamp (*Calvados*). — Ville de 2000 habitants, avec une belle plage, dans une situation très pittoresque. Promenades charmantes, pêche abondante.

On trouve à se loger à bon compte dans le voisinage immédiat de la plage; approvisionnements faciles.

On se rend à Grandcamp par Isigny (chemin de fer); de là une voiture publique conduit à destination (9 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

Grande-Dune (*Manche*). — Petite station de bains de mer, à 12 kilomètres de Carentan (chemin de fer, puis voiture). Belle plage, promenades agréables; logements et approvisionnements à bon marché. Voy. BAINS DE MER.



Le jeu des grâces.

Grandes-Dalles (les) (*Seine-*

Inférieure). — Hameau de pêcheurs fréquenté, comme *les Petites-Dalles**, par les familles qui désirent éviter le monde et les grandes dépenses. On trouve à se loger à bon compte dans quelques maisons meublées.

On se rend aux Grandes-Dalles par Cany (chemin de fer) où se trouve un omnibus. On peut aussi y aller par Yvetot ou Fécamp. Voy. BAINS DE MER.

grand livre. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

Granville (*Manche*). — Ville et port de mer de 12000 habitants, avec une belle plage, très fréquentée à la saison chaude; elle est bonne, en particulier, pour les enfants faibles et les personnes anémiques.

On peut trouver à se loger, à Granville, dans toutes les conditions de confortable et de prix; mais on est généralement éloigné de la mer.

Granville est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

grappillage. — Le *grappillage* est interdit dans les vignes *closes*. Le grappillage effectué de nuit, celui effectué de jour dans une vigne non entièrement dépouillée de ses fruits, sont passibles, selon les circonstances, d'une amende de 1 à 5 francs, et d'un emprisonnement de 1 à 3 jours.

gras-double. — Le *gras-double* est formé d'une partie de l'estomac du bœuf, la *panse*, coupée en morceaux. On le prépare de diverses manières, toutes de digestion difficile.

On plonge d'abord le gras-double dans l'eau bouillante, puis on le gratte soigneusement avec un couteau. On le coupe en larges carrés, et on le fait cuire pendant plusieurs heures dans de l'eau additionnée de sel, poivre, carottes, oignons, persil, thym, laurier. Ainsi cuit, on peut le servir de plusieurs manières.

Au fromage. On le coupe en minces filets, que l'on place par couches dans un plat, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé; puis on arrose avec du jus mêlé avec de la tomate et une pincée de poivre.

A la poulette. Dans une casserole on met du beurre, de la farine, un peu de bouillon ou d'eau; on y jette le gras-double cuit, coupé en petits carrés, et on fait bouillir pendant 10 minutes. Puis on ajoute deux jaunes d'œufs, un peu de beurre, du jus de citron, et on sert.

A la lyonnaise. Dans une poêle on met du beurre, des oignons coupés menu, du sel, du poivre. Quand les oignons sont cuits, on ajoute le gras-double cuit, coupé en petits morceaux, et on fait sauter jusqu'à ce qu'il soit légèrement rissolé; il ne reste qu'à ajouter du persil haché et un filet de vinaigre.

gratuité. — Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE.

greffier. — Les *greffiers* sont des officiers publics chargés d'écrire et de conserver les arrêts ou les jugements des tribunaux et des cours.

Les greffiers sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre de la justice; ils peuvent vendre leur charge et présenter leurs successeurs. Ce successeur doit avoir au moins 25 ans et être licencié en droit, s'il s'agit d'un greffe de cour d'appel; il doit, à sa nomination, verser un cautionnement variant de 1200 à 20000 francs.

Les greffiers reçoivent un traitement fixe variant de 800 à 8000 francs, et un traitement éventuel proportionnel aux droits dont ils font la perception pour le fisc. Ils doivent entretenir à leurs frais autant de *commis greffiers* qu'il est nécessaire pour assurer le service.


Grenadier, rameau fleuri et fruits ouverts (hauteur de l'arbre, 6m).

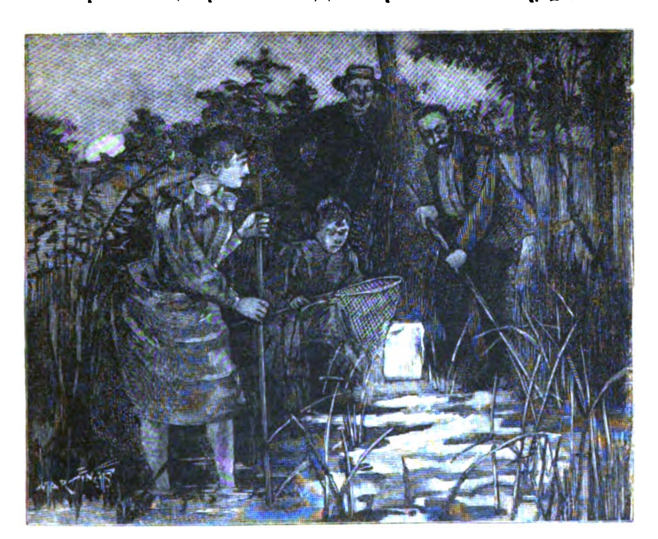
grenadier. — Cet arbre se cultive en plein vent ou en espalier dans le midi de la France; il aime surtout les terres franches légères. Les grenades sont mûres en septembre ou en octobre; on peut les conserver jusqu'en décembre.

grenouille (pêche). — Les grenouilles se montrent en abondance dans les étangs et les marécages. On les prend au *feu* la nuit, ou à la *ligne à lancer*, le jour.

Grenouille (longueur, 8 à 10 centimètres).

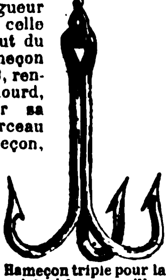
Pour la pêche au feu on se sert d'une lanterne à réflecteur, qui envoie ses rayons à la surface de l'eau. Le pêcheur, ayant un petit sac très profond pendu à son cou, tient la lanterne de la main gauche, et il s'avance dans l'eau, n'ayant que la peine de prendre de la main droite et de mettre dans le sac les grenouilles fascinées. Si l'on ne veut pas se mettre à l'eau, on opère dans

un bateau : mais il faut alors trois pêcheurs : un pour ramer, un pour éclairer, le troisième pour prendre les grenouilles à l'aide d'une épuisette.



La pêche de la grenouille à la lanterne.

Pour la pêche à la ligne à lancer, on opère le jour, en ayant soin de faire le moins de bruit possible. La ligne se compose simplement d'une canne légère, mais cependant solide, à laquelle est attaché un fil de soie, de chanvre ou de lin très solide, sans flotte, ni plomb, ni avancée, ayant une longueur un peu inférieure à celle de la canne. Au bout du fil on attache un hameçon triple, numéro 2 ou 3, renforcé pour être plus lourd, ou bien muni sur sa hampe d'un petit morceau de plomb. Cet hameçon, qui est à boucle, est attaché directement au fil, sans empile. On le garnit d'une mouche, d'un ver, d'un papillon, d'un grillon, ou tout simplement d'un petit morceau de drap écarlate ; dans tous les cas on enfile l'amorce de telle manière que les trois pointes soient dégagées. Puis on fait danser l'hameçon deçà et delà, à deux ou trois centimètres à la surface de l'eau. Les grenouilles accourent et se lancent sur l'appât ; on ferre vivement, mais *sans grand geste*, sans lancer le fil au loin, dès qu'on voit que l'une d'elles a saisi l'hameçon.



Hameçon triple pour la pêche à la grenouille.

On peut aussi, quand les grenouilles, indolentes, dorment à la surface sans vouloir mordre, passer délicatement l'hameçon sous le ventre, et ferrer vivement.

Cette pêche est amusante et généralement très fructueuse.

Gréoulx (*Basses-Alpes*). — Village de 1 500 habitants, possédant des eaux thermales (température 37°) sulfurées calciques, avec beaucoup de chlorure sodique, d'iodure et de bromure. Elles sont employées en boisson, bains et douches contre le rhumatisme, la scrofule, un grand nombre de maladies de la peau.

Etablissement thermal, plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix modérés ; climat doux et régulier ; belles promenades.

On se rend à Gréoulx par Manosque (chemin de fer) ; de là, par voiture publique (25 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

griffon. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

grive (chasse). — Cet oiseau, gibier fort estimé, arrive dans nos contrées vers la fin de l'été et nous quitte lorsque les froids sont venus. Cependant quelques grives restent pendant toute l'année dans nos bois. C'est à l'époque des vendanges, alors qu'elle se nourrit de raisin, que la grive est grasse et a une chair particulièrement succulente.



Grive.

On chasse la grive au chien d'arrêt dans les vignes à l'automne, puis dans les champs et dans les bois. Son vol brusque et saccadé la rend difficile à tirer; on emploie du plomb n° 9 ou n° 10.

Mais on prend beaucoup plus de grives aux filets et aux pièges qu'on n'en tue au fusil. Les *collets**, les *lacets**, les *gluaux** employés à la *pipée** permettent, entre des mains exercées, de faire de belles captures.

gros. — Voy. POIDS.

groseillier. — Les espèces de groseilliers sont nombreuses, divisées en : *groseillier à grappes*, à fruits rouges ou à fruits blancs; *groseillier épineux* ou à *maquereau; groseillier noir* ou *cassis*.



Groseillier à maquereau. Groseillier à grappes.

Cet arbuste se multiplie par boutures faites au printemps; il aime surtout les sols légers, quelle que soit l'exposition. Il exige peu de soins; au printemps, on supprime les branches mortes et celles qui ont vieilli, puis on raccourcit un peu les autres; en hiver on bêche autour des pieds; en été on pioche de temps en temps; on répand du fumier autour des pieds tous les deux ou trois ans. Une plantation dure une vingtaine d'années.

Les groseilles se conservent assez avant dans la saison sur le pied, si on a soin d'entourer tout l'arbuste de paille maintenue par des liens d'osier.

Les groseilles servent à faire d'excellentes *confitures** et du *sirop**; avec le cassis on fait une liqueur.



Groseillier noir ou cassis.

gruau. — On désigne sous le nom de *gruau* toutes les graines de céréales qu'on a soumises à une mouture grossière pour les débarrasser de leur enveloppe extérieure, sans les réduire en farines.

Le *gruau de froment*, moulu ensuite finement, donne une farine extrêmement blanche avec laquelle on fait un pain très beau, dit *pain de gruau;* il est d'une digestion relativement difficile.

La semoule, composée de petits grains agglomérés, est aussi faite avec de la farine de gruau; elle est éminemment propre à la confection des potages gras et maigres. La semoule se prête d'ailleurs à une foule d'assaisonnements divers.

Le *gruau d'orge* se rencontre sous deux formes différentes : l'*orge mondé*, ou orge dépouillée seulement de son enveloppe; *orge perlé*, ou gruau dont les grains ont été arrondis par l'action de la meule. L'orge perlé est susceptible, comme la semoule, comme le riz, d'entrer dans la composition d'excellents potages. En France on s'en sert presque exclusivement pour faire, par décoction prolongée, une tisane adoucissante, bonne dans les affections du tube digestif.

Le *gruau d'avoine* est la principale ressource alimentaire des contrées montagneuses de l'Ecosse.

Enfin le *gruau de sarrasin* et celui de *millet* sont également, dans certains pays, employés à l'alimentation.

Guagno (*Corse*). — Village de 900 habitants, possédant une eau thermale sulfurée sodique, employée en bains et douches contre les blessures des armes à feu et certaines maladies de la peau.

Etablissement de bains; hôtels, maisons meublées. Belles promenades, splendides excursions dans les montagnes.

On se rend à Guagno par Ajaccio; de là, des voitures publiques conduisent à Guagno (73 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

guêpes. — Pour les piqûres de

guêpes. Voy. ABEILLES (*piqûres d'*). — On a fréquemment à combattre les guêpes, qui dévorent les fruits dans les jardins. Plusieurs procédés, qui ne sont que des palliatifs insuffisants, ont été proposés.

On suspend aux branches des arbres des fioles à large goulot à moitié remplies d'eau fortement miellée; les guêpes entrent dans les bouteilles et s'y noient en fort grand nombre.


Le nid de la guêpe des bois (ouvert pour montrer l'intérieur).

Quand on a trouvé le *guêpier*, on met à côté une assiette remplie d'eau fortement sucrée et miellée, additionnée d'arsenic. Mais on doit alors entourer cette assiette d'un treillage qui empêche les animaux domestiques de venir y boire.

Si le guêpier est dans la terre, ce qui est le cas le plus habituel, on verse par l'ouverture, le soir après le coucher du soleil, un verre de pétrole, puis on ferme avec un tampon de linge imbibé de pétrole : les guêpes périssent asphyxiées.

guerre (**École supérieure de**). — Cette école, établie à Paris, a pour but de développer dans l'armée les hautes études militaires. Elle se recrute au concours parmi les sous-lieutenants, lieutenants et capitaines de toutes armes.

guerre (**ministère de la**). — Les emplois supérieurs du ministère de la guerre sont occupés par des officiers. Il y a cependant un grand nombre d'employés civils (1 800 à 20 000 francs); ces employés se recrutent au concours. Les candidats doivent avoir moins de 30 ans (40 ans pour les fonctionnaires civils ou militaires ayant déjà une retraite), être bacheliers (sauf pour les candidats sortant de l'armée). L'examen porte sur le français, l'arithmétique, l'histoire, la géographie, des notions d'administration, l'organisation et la législation militaires.

De l'administration centrale du ministère de la guerre dépendent plusieurs services importants :

1° **Le service géographique**, qui se compose d'un personnel militaire et d'un personnel civil. Le personnel civil se recrute principalement parmi les élèves de l'*École de dessin du service géographique de l'armée* (2 000 à 8 000 fr.).

2° **Service de télégraphie et d'aérostation**, dont le personnel permanent est entièrement militaire.

3° **Service des hôpitaux militaires**, qui occupe un petit nombre d'employés civils, choisis principalement parmi les anciens militaires.

4° **Service des poudres et salpêtres**. La direction de la fabrication des poudres et salpêtres est confiée à des ingénieurs recrutés à l'Ecole polytechnique (ingénieurs des poudres et salpêtres). Le personnel administratif ne comporte guère qu'une cinquantaine de commis (1 800 à 4 000 francs), recrutés principalement dans une école d'apprentissage installée à la poudrerie de Sevran-Livry (Seine-et-Oise). Peuvent être admis à cette école les célibataires ayant reçu l'instruction primaire, âgés de moins de 28 ans et ayant satisfait à la loi du recrutement; les élèves reçoivent 1 200 fr. de traitement et sont logés. Les ouvriers de la fabrication (1 080 à 4 000 fr.) se recrutent aussi principalement à cette école d'apprentissage.

5° **Écoles militaires**. Voy. ce mot.

6° **Service de l'habillement et du campement**, dont le personnel civil comporte des commis aux écritures et des ouvriers d'exploitation.

7° **Service des subsistances militaires**, dont les employés civils sont presque uniquement des ouvriers.

8° **Services de l'artillerie et du génie**, qui ne comportent aussi à peu près que des ouvriers civils.

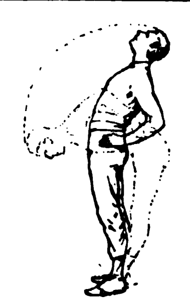
Guétary (*Basses-Pyrénées*). — Village dans une situation agréable, desservi par le chemin de fer. Une jolie plage attire les familles qui recherchent l'air marin, tout en désirant une vie calme et tranquille; installation peu coûteuse. Bon climat. Voy. BAINS DE MER.

guignolet. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

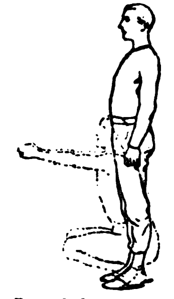
guimauve. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

gymnastique. — La *gymnastique* est constituée par un ensemble d'*exercices physiques* * qui consistent en *mouvements réglés* et en *exercices avec appareils:* elle a pour but le perfectionnement physique de l'homme. C'est l'*éducation des mouvements :* elle ne se propose ni la recherche exagérée de la force musculaire, ni l'habileté excessive à vaincre des difficultés exceptionnelles; elle a seulement pour but d'assurer l'harmonie du corps.

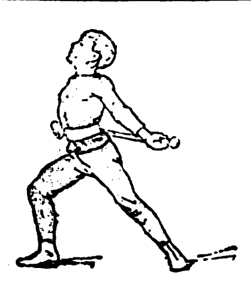
La gymnastique comprend deux parties : la *gymnastique de développement* ou *de perfectionnement physique*, qui a pour objet de développer harmonieuse-



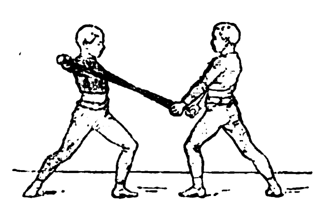
Exemple de mouvements sans appareils. — Pencher alternativement le buste en avant et en arrière ; 10 fois de suite (cadence lente).



Exemple de mouvements sans appareils. — Les bras pendants, fléchir les genoux en avant en tendant les bras ; 10 fois de suite (cadence modérée).



Exemple de mouvements avec la barre à sphères. — Par une circumduction des bras, passer la barre derrière le corps, en 2 temps ; 10 fois de suite (cadence modérée). La barre à sphères permet de mettre en mouvement le tronc, et même les jambes, en même temps que les deux bras. Elle est excellente pour les jeunes filles.



Exemple de mouvements avec la barre à sphères, à deux. — Les sphères dans la paume des mains, les barres croisées, exécuter le mouvement étendu d'adduction et d'abduction des bras, en 2 temps (cadence modérée).

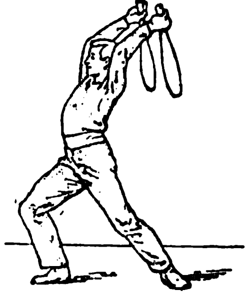


Exemple de mouvements avec les haltères. — Flexion et extension verticale des bras, avec arrêt par flexion des avant-bras.

Les mouvements avec les haltères développent la force des bras et des épaules ; mais quand ils sont trop répétés et exécutés avec des haltères d'un poids trop considérable, ils donnent de la raideur aux articulations.

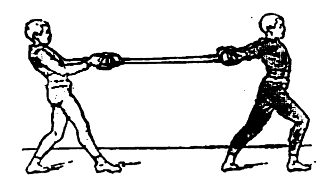


Exemple de mouvements avec les massues. — Avec une seule massue, moulinets derrière la tête.



Exemple de mouvements avec les massues. — Avec deux massues : balancer les massues jusqu'à la position horizontale ou verticale, en se fendant en avant, en arrière ou de côté. L'exercice des massues donne une très grande vigueur aux bras et une grande souplesse aux articulations ; il est bien préférable à celui des haltères.

ment le corps, de lutter contre les mauvaises conditions d'hygiène créées par



Exemple de mouvements avec les cordes à lutter. — Flexion et extension horizontale des bras. Avec les cordes à lutter, on fait des mouvements rythmés dans lesquels chacun des adversaires oppose à l'autre une résistance proportionnée à sa force. Elles permettent d'exercer spécialement les muscles fixateurs de l'épaule et les muscles de l'abdomen.

les milieux sociaux et leurs exigences, d'établir ainsi un équilibre salutaire entre l'activité physique et l'activité consiste en des *mouvements réglés*, choisis de telle sorte qu'ils assurent le fonctionnement régulier de tous les muscles et conduisent progressivement à leur développement harmonique. Ces mouvements sont très variés : les uns se font sans appareils; les autres, avec des appareils portatifs, tels que *haltères*, *barres à sphères*, *massues*, *cordes à lutter avec poignées*, *bâton à deux mains**, *canne à une main**; d'autres enfin se font à l'aide d'appareils fixes : *perches suspendues*, *cordes lisses*, *échelles de corde*, *échelles ordinaires*, *mâts*, *tremplins*, *anneaux*, *trapèze*, *barres parallèles*, *barre fixe*.

On conçoit qu'il nous soit impossible de donner ici la description de tous ces agrès, et encore moins d'indiquer, même sommairement, les principes de leur utilisation. Un manuel ne saurait d'ailleurs, en ces matières, remplacer les leçons d'un maître.

Mais la gymnastique n'a pas seule-



Exemple de mouvements avec les perches suspendues — Monter à l'aide de 2 perches.



Exemple de mouvements à la corde lisse. — Monter à la corde lisse à l'aide des pieds et des mains.



Exemple de mouvements aux échelles de corde. — Monter à deux échelles.

intellectuelle ; la *gymnastique d'application*, dans laquelle on se propose de perfectionner la vie de relation en familiarisant l'homme avec les pratiques qui trouvent leur application dans la vie.

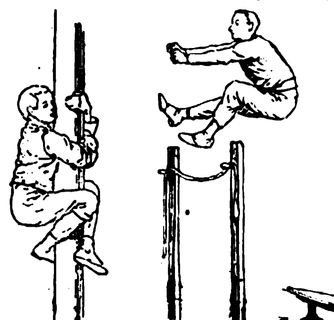
La *gymnastique de développement* ment pour but de développer harmoniquement les muscles et d'accroître les forces. Elle doit aussi conduire à l'utilisation pratique de ces forces accrues. La *gymnastique d'application* se propose justement la pratique des exercices qui

sont d'une utilité pratique dans la vie, soit pour le compte de ceux qui les exé-



Exemple de mouvements à l'échelle ordinaire. — Monter à l'échelle par les montants, à l'aide des mains seulement.

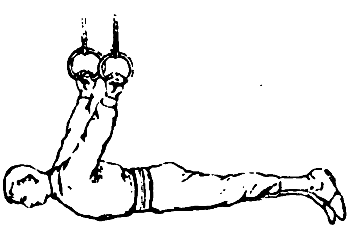
cutent, soit pour le compte d'autrui. D'ailleurs les exercices de la gymnas-



Exemple de mouvements au mât vertical. — Monter au mât en croisant les bras et les jambes.

Exemple de mouvements au tremplin. Saut en hauteur avec le tremplin.

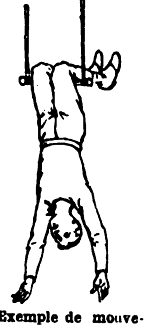
tique d'application concourent, tout aussi bien que les autres, au perfectionnement physique de l'enfant et de l'homme. Les divers exercices de *saut** (saut en longueur, en hauteur, en profondeur, saut libre, saut avec tremplin, saut à la perche), la *course**, la *marche**, la *boxe**, le *canotage**, la *natation**, l'*escrime**, la *lutte**,...



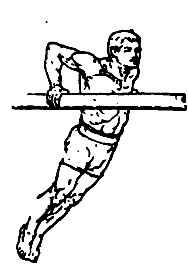
Exemple de mouvements aux anneaux. Planche arrière sur les anneaux.

constituent la gymnastique d'application.

Il est clair qu'on peut pratiquer les exercices d'application sans avoir pratiqué ceux de développement. Un jeune homme peut



Exemple de mouvements au trapèze. — Suspension par les jarrets au trapèze.

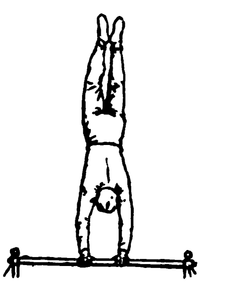


Exemple de mouvements aux barres parallèles. — Flexion sur les barres parallèles.

être de première force à l'escrime, au canotage, à la natation, à la course,... et être incapable de monter a la corde lisse et de faire un rétablissement au trapèze. Mais la pratique simultanée des deux genres d'exercices conduit le plus souvent à des résultats beaucoup meilleurs.

gymnastique (**certificat d'aptitude à l'enseignement de la**). — L'examen a lieu chaque année, au chef-lieu de chaque département; les candidats doi-

vent avoir plus de 18 ans. L'examen se



Exemple de mouvements sur la barre fixe.— Equilibre sur la barre fixe.

compose d'épreuves orales et pratiques. L'examen oral consiste en interrogations sur les sciences qui trouvent directement leur application dans l'étude de la gymnastique; l'épreuve pratique comprend l'exécution par le candidat de 5 exercices gymnastiques, pris parmi ceux que prescrit le Manuel de gymnastique publié par le ministère, et la direction d'exercices gymnastiques faits par un groupe d'élèves.

gymnastique et escrime (**Ecole normale de**). — Cette école, établie à Joinville-le-Pont, près Paris, est destinée à former des maîtres de gymnastique et d'armes pour l'armée. L'enseignement est à la fois théorique et pratique. Elle reçoit des *élèves-officiers* et des *élèves-soldats* ou *sous-officiers*. La durée des études est de 6 mois.

Les élèves qui satisfont aux épreuves de sortie reçoivent un *brevet de maître de gymnastique* ou de *maître d'armes*.

H

habitations. — Le choix d'une habitation est ordinairement imposé par des nécessités de divers ordres. Mais chaque fois que ce choix est libre, dans certaines limites, il doit être guidé par le souci de l'hygiène.

Beaucoup d'air, beaucoup de lumière, pas d'humidité, pas de mauvaises odeurs, telles sont les conditions auxquelles devrait satisfaire toute habitation.

Dans les villes, on choisira de préférence les rues larges, le voisinage des jardins; si on le peut, on s'éloignera du centre de la ville pour se rapprocher de la campagne, principalement dans la direction de l'ouest. On recherchera les appartements hauts de plafond, les étages supérieurs. La question de l'orientation n'a pas une moindre importance; on évitera le nord, non seulement parce que les appartements orientés au nord sont plus froids, mais surtout parce qu'ils sont tristes et peu éclairés. Il convient de se rappeler, en effet, que la lumière solaire est l'agent d'assainissement le plus actif qui soit; elle est aussi indispensable que l'air lui-même. On tâchera, enfin, de choisir un appartement dans lequel toutes les précautions auront été prises pour assurer un facile et complet écoulement des eaux et ordures ménagères, ainsi que des déjections.

A la campagne, on recherchera les maisons éloignées des marais, on évitera la trop grande proximité des rivières. Un terrain légèrement en pente sera préféré à un terrain plat, à la condition qu'il ne soit pas orienté vers le nord. Un sous-sol argileux, imperméable à l'eau, doit être considéré comme malsain. Le voisinage des arbres sera recherché, à la condition que ces arbres ne soient pas assez rapprochés de l'habitation pour la couvrir directement de leur ombre.

hachis (**cuisine**). — On fait les hachis avec toutes sortes de viandes froides, cuites à la broche ou autrement. Pour cela on hache la viande finement, en ajoutant un peu de chair à saucisse, persil, ciboules, sel, poivre. Le tout est mis dans la casserole avec du beurre, un peu de farine, du bouillon. Après une demi-heure de cuisson très douce, on sert, sur une sauce tomate ou autre, avec des croûtons frits et des œufs frits.

On peut aussi, en ajoutant un peu de mie de pain et des œufs entiers battus au hachis ci-dessus, en faire des boulettes de la grosseur d'un petit œuf. Ces boulettes, roulées d'abord dans du blanc d'œuf battu, puis dans de la farine, sont frites à la casserole, dans du beurre ou de la graisse. On les sert sur une sauce tomate ou autre.

Le hachis est généralement de digestion difficile. Les personnes qui sont forcées, faute de dents, de manger beaucoup de hachis, devront les faire faire avec du poulet, du veau, sans chair à saucisse, et avec aussi peu de graisse que possible. Elles devront en outre les mâcher longuement avant de les avaler, pour assurer le mélange intime de l'aliment avec la salive.

haie mitoyenne. — Haie qui appartient aux deux propriétés contiguës dont elle forme la séparation. Toute haie qui sépare des héritages est réputée mitoyenne, à moins qu'il n'y ait qu'un seul des héritages en état de clôture, ou s'il n'y a titre ou possession suffisante du contraire. La haie mitoyenne doit être entretenue à frais communs, mais le voisin peut se soustraire à cette obligation en renonçant à la mitoyenneté.

Les produits d'une haie mitoyenne appartiennent aux propriétaires par moitié.

Les haies vives ne peuvent être plantées à une distance moindre d'un demi-mètre de la ligne séparative des héritages. Le voisin a le droit d'exiger que les haies plantées à une moindre distance soient arrachées.

halage (**chemin de**). — Le *chemin de halage* est le chemin que les propriétaires riverains des cours d'eau navigables ou flottables doivent laisser d'un côté, pour le passage des hommes ou des chevaux employés au halage des bateaux.

Le propriétaire du terrain a le droit de s'opposer à ce que le chemin de halage soit employé à aucun autre usage, à moins, bien entendu, de droits établis d'autre part.

halbrans (**chasse aux**). — Voy. CANARDS SAUVAGES.

hâle. — Le *hâle* du visage et des mains, dû à l'action du soleil et du grand air, peut être combattu par des lotions avec le lait d'amandes amères, la teinture de benjoin, la dissolution d'alun.

Quant aux taches de rousseur, qui sont une variété du *hâle* proprement dit, on ne connaît, pour les enlever, que des remèdes dangereux, que nous ne pouvons indiquer ici.

haleine. — La mauvaise odeur de l'haleine peut tenir à diverses maladies de l'estomac ou des voies respiratoires; dans ce cas elle persiste aussi longtemps que la maladie. Elle vient aussi de dents gâtées, du défaut de propreté de la bouche; on la combat dans ce cas par les soins hygiéniques que nous avons indiqués au mot DENTS.

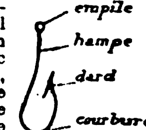
L'usage, et à plus forte raison l'abus des boissons alcooliques, du tabac, de l'ail, de l'oignon,... détermine aussi la fétidité de l'haleine.

Dans tous les cas, on peut essayer de masquer cette fétidité par l'absorption de pastilles de cachou ou de menthe, par des lotions avec des eaux dentifrices parfumées. Mais le seul moyen efficace consiste dans une hygiène convenable de la bouche, et la suppression du tabac, de l'ail,...

hallier (**chasse**). — Ce *filet de chasse*, appelé aussi *tramail*, est tout à fait analogue au *tramail* employé pour la pêche. Quand il est préparé comme on prépare le tramail, on le tend autour d'une pièce de terre, d'un fourrage, à la lisière d'un bois, de façon à former une barrière soutenue par des piquets de même hauteur placés de distance en distance. Les oiseaux qui donnent dans le hallier se prennent comme les poissons qui donnent dans le tramail.

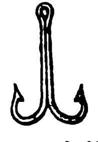
Ce filet, employé seulement par les braconniers, est tout à fait interdit.

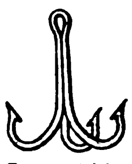
hameçons. — Les hameçons employés à la pêche sont de forme et de dimension très diverses; mais ils se composent tous d'un fil d'acier recourbé en forme de crochet, avec une pointe très effilée, derrière laquelle se trouve une seconde pointe, en sens inverse de la première, destinée à retenir le poisson qui s'est accroché par la bouche.



Hameçon simple, avec le nom des différentes parties.

Les figures ci-contre représentent un hameçon de la forme la plus ordinaire, avec l'indication du nom de ses diverses parties, et quelques hameçons particu-


Hameçon double.


Hameçon triple.

liers. Quant aux dimensions, elles varient de quelques millimètres à plusieurs centimètres de longueur totale.

L'hameçon, quel qu'il soit, est attaché à la ligne par son extrémité non pointue, nommée *empile*.

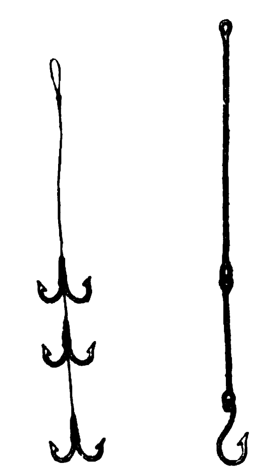
Dans les gros hameçons, l'empile est souvent terminée par une boucle qui sert à attacher le fil; dans les petits, l'empile est simplement un peu élargie et aplatie à son extrémité, pour l'empêcher de glisser sous le nœud d'attache.

Les très petits hameçons se vendent presque toujours munis d'un crin blanc, fin, qu'il suffit d'attacher au fil de la ligne. Mais tout pêcheur doit savoir *empiler* lui-même un hameçon, c'est-à-dire l'attacher, alors même qu'il n'est pas muni d'un crin.

Il n'est pas possible, en général, de fixer directement l'hameçon au fil de la ligne, qui est trop gros et par suite trop

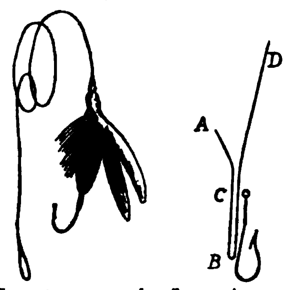
visible pour le poisson. On doit d'abord empiler l'hameçon à un lien plus fin et aussi incolore que possible, c'est-à-dire presque transparent.

S'il s'agit d'un petit hameçon, on prend



Grappe d'hameçons doubles pour la truite. Hameçon monté sur corde filée.

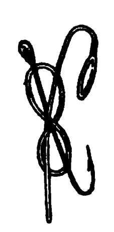
un crin blanc, le plus résistant possible; s'il s'agit d'un gros hameçon, destiné à la pêche de poissons de taille un peu

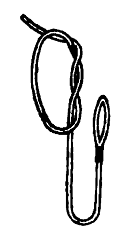


Hameçon avec mouche artificielle. Comment on empile un petit hameçon.

forte, on prend ce qu'on nomme une *racine*, ou *crin de Florence*, fil de soie très résistant, préparé d'une manière toute spéciale, et qu'on trouve chez tous les marchands d'engins de pêche.

Voici donc comment on empile solidement un hameçon. On prend un *crin* ou une *racine* de grosseur convenable et de 20 à 25 centimètres de longueur; on le fait tremper dans l'eau pendant deux heures pour l'assouplir. On courbe ce crin selon la forme DBCA, de façon à ce qu'il présente un grand bout BD et un petit BA, d'une longueur de 5 à 6 centimètres. Prenant alors l'hameçon de la





Comment on empile un gros hameçon. — On fait avec la racine un nœud comme celui figuré ici; on introduit la *hampe* dans le nœud et on serre fortement; on coupe ensuite le bout du fil qui dépasse.

Comment on empile un gros hameçon. — On fait avec la racine un nœud comme celui figuré ici; on introduit la *hampe* dans le nœud, on serre fortement et on coupe le bout de fil qui dépasse.

main gauche, on appuie sur l'empile la boucle B, et, saisissant l'extrémité A de la main droite, on enroule cette partie du crin sur l'empile, en commençant par C et allant vers B, de manière à serrer fortement sous les spires successives les deux fils de la courbure, de C en B. Les spires de fil qu'on enroule ainsi doivent toutes se toucher, en serrant assez fortement, mais sans se su-



Hameçon avec poisson artificiel pour perche et brochet.

perposer. Quand on arrive en B, et que la petite boucle qui dépasse alors est sur le point de disparaître, on y enfile le bout A du fil et, serrant sous le pouce de la main gauche le commencement de nœud ainsi formé, on tire sans secousse, sur le grand bout D du fil. Malgré la pression des spires, le fil glisse sous l'attache, et la boucle B remonte un peu sous les spires, entraînant avec elle l'enfilage que l'on a sous le pouce. Il ne reste plus qu'à couper ras la petite portion de crin qui dépasse.

Pour certains poissons armés de dents, comme le brochet, on prend pour fil d'empile un morceau de *corde filée*, ou même un *fil d'archal*, au lieu de

crin de Florence, qui serait trop facilement coupé. Dans ce cas, le nœud d'empile se fait, comme nous l'avons indiqué, avec un fil de soie très solide, qu'on a passé à plusieurs reprises dans de la poix de cordonnier.

Tout hameçon bien *empilé* s'attache ensuite très aisément à la ligne, par un nœud quelconque.

haras. — Les haras ou dépôts d'étalons de l'État, au nombre de 22, sont dirigés par des fonctionnaires appelés *officiers des haras*, qui se recrutent uniquement à l'*École des haras* *. Les grades successifs sont : *surveillants stagiaires*, *surveillants*, *sous-directeurs*, *directeurs*, *inspecteurs généraux* (1 800 à 10 000 francs). Chaque dépôt a aussi un vétérinaire (1 500 à 3 000 francs).

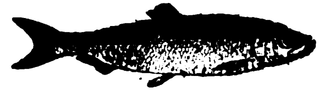
L'avancement est lent, les traitements minimes.

haras (École des). — Cette école est située au Pin (Orne) et est placée sous le commandement du directeur du dépôt d'étalons du Pin. Elle a pour but de former des fonctionnaires destinés à recruter le personnel de l'administration et de donner l'enseignement aux élèves libres qui désirent suivre les cours de cette école. La durée des études est d'une année. Les élèves-officiers sont choisis parmi les élèves diplômés de l'*Institut agronomique* ayant plus de 19 ans et moins de 25; ils ont un traitement de 1 200 francs et sont logés, mais non nourris. Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme et sont nommés *surveillants de seconde classe des haras*, au traitement de 2 100 francs.

Les Français ou les étrangers, qui en font la demande au ministre de l'agriculture, peuvent être admis à suivre les cours en qualité d'élèves libres; ils sont logés, mais doivent payer une rétribution scolaire de 1 000 francs par an.

Deux sections : l'une d'élèves-brigadiers, l'autre d'élèves-palefreniers, sont annexées à l'Ecole.

hareng. — Comme la morue, le hareng a une extrême importance dans l'alimentation. *Frais*, il est savoureux, de



Hareng (longueur, 0m,30).

facile digestion et il convient à tous les estomacs; cependant les personnes sujettes aux maladies de la peau, et particulièrement à l'urticaire, doivent éviter de manger la laitance. Les *harengs salés* et les *harengs fumés* (ou harengs *saurs*) ont un goût très prononcé, estimé d'un grand nombre de personnes, mais ils ne conviennent qu'aux estomacs robustes.

Harengs salés. On les met pendant 24 heures dans l'eau pour les faire dessaler, puis on enlève les écailles, on met sur le gril et on sert avec une sauce à l'huile et au vinaigre renfermant des fines herbes hachées.

Harengs frais grillés. On vide, on lave les harengs, puis on les met sur un gril qu'on a fait chauffer à l'avance. On les sert avec une *maître d'hôtel* (voy. SAUCES) ou avec une sauce piquante, à l'huile et au vinaigre.

Harengs saurs. On enlève la tête, on verse sur les harengs de l'eau bouillante, on couvre et on laisse deux heures dans l'eau; on retire, on enlève la peau, les arêtes; on trempe dans du beurre tiède, on recouvre de panure mélangée de fines herbes et on fait griller. On sert en arrosant d'huile.

haricots. — Les *haricots* sont assez nutritifs. Mangés dans la gousse, alors que les grains sont à peine formés



Haricot (rameau avec fleurs et fruits).

(*haricots verts*), ils sont de très facile digestion. Les grains seuls, complètement formés et mangés frais (*haricots frais*) se digèrent encore bien. Mais les *haricots secs* sont de digestion difficile; de plus, ils sont flatulents. Les variétés sont fort nombreuses.

Haricots verts au naturel. On les fait cuire à grande eau et à feu vif (voy. LÉGUMES), on les verse dans la passoire, puis dans la casserole avec beurre, poivre, un peu de farine (remuer en ajoutant la farine). On laisse sur un petit feu pendant quelques instants.

Les haricots verts sont encore meilleurs si on y ajoute un peu de bouillon ou de jus de viande; on laisse alors

mijoter à petit feu, la casserole ouverte, jusqu'à ce que la sauce soit très réduite.

On peut aussi les manger en salade, froide ou chaude, après les avoir simplement fait cuire à l'eau salée.

Haricots frais au beurre. On fait cuire des haricots frais, écossés, à grande eau (voy. LÉGUMES), puis on égoutte et on continue comme pour les haricots verts.

L'eau de cuisson des haricots verts et celle des haricots frais peut servir à faire une bonne soupe à l'oignon.

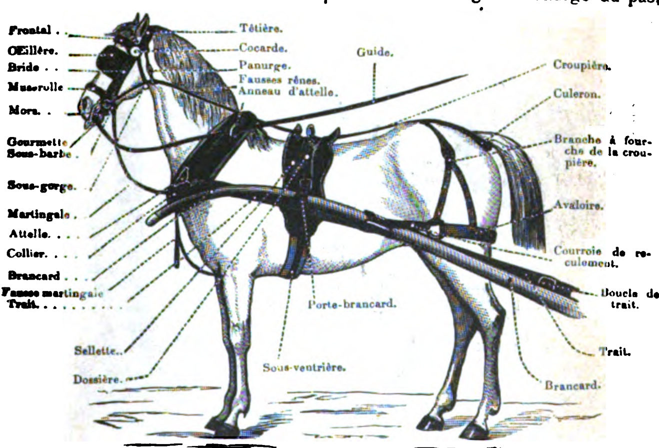
Haricots secs. On les fait cuire à l'eau d'abord froide (voy. LÉGUMES), puis on ajoute sel, poivre, beurre ou graisse, persil haché.

Conservation des haricots verts. On peut employer la dessiccation ou le procédé Appert (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES).

Dans la dessiccation, on les épluche, on les maintient pendant quelques minutes dans l'eau bouillante salée ; on les laisse à moitié refroidir dans cette eau, on les retire, on les met à égoutter, puis à sécher dans le four (après qu'on a enlevé le pain) sur des claies ; il est bon de les remettre deux ou trois fois au four. Puis on conserve au sec, dans des boîtes en fer-blanc. Pour l'usage, on les fait revenir par une longue immersion dans l'eau tiède et on les fait cuire avec du lard, ou du jambon, ou du mouton, etc.

Le procédé Appert est préférable. On épluche, on arrose d'eau bouillante, on égoutte et on fait cuire à moitié dans l'eau salée. On égoutte, on fait sauter avec beurre et persil ; après refroidissement on met en bouteilles avec la sauce, on bouche et on donne 5 minutes d'ébullition au bain-marie.

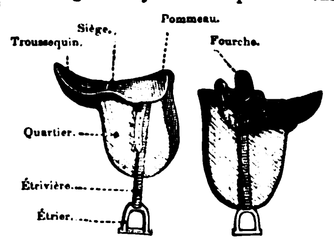
harnachement. — Le *harnachement* d'un cheval est constitué par l'ensemble des harnais qui ont pour but de permettre à l'animal de porter ou de tirer sa charge. Ce harnachement est composé d'un grand nombre de pièces qui varient de forme, selon qu'il s'agit de traîner une faible charge à grande vitesse ou une grosse charge au pas,



Harnachement. — **Les principales pièces du harnais du cheval d'attelage.**

mais qui se composent à peu de chose près toujours des mêmes harnais.

Les figures ci-jointes indiquent le nom



Selle anglaise pour homme. Selle pour dame.

des divers harnais employés pour un cheval de trait léger, et le nom des diverses parties d'une selle.

harnais (**entretien des**). — Les harnais doivent être toujours suspendus

de telle manière qu'ils ne puissent se mêler les uns aux autres. L'atmosphère de l'écurie, humide et renfermant de notables proportions d'ammoniaque, leur est très nuisible; mieux vaut, chaque fois qu'il n'y a pas impossibilité, les placer dans une pièce séparée de l'écurie et aussi sèche que possible.

Les harnais communs seront nettoyés à fond chaque semaine et graissés à l'huile de pied de bœuf. Les harnais de luxe seront nettoyés et cirés chaque fois qu'ils auront servi. Les parties métalliques seront frottées et graissées chaque jour; sans cette précaution, elles seraient rapidement envahies par la rouille.

hasard (jeux de). — Voy. JEU (*législation*).

hausse-pied (chasse). — Ce piège, qui n'est qu'une sorte de *collet a ressort* très simple, est utilisé pour la destruction de certains animaux nuisibles. Un nœud coulant est fait avec une ficelle assez solide pour maintenir l'animal que l'on veut prendre; l'extrémité de la ficelle est attachée au sommet d'un petit arbre de taillis, qu'on courbe doucement jusqu'à amener la boucle du collet à la hauteur du sol, dans la passée même de la bête. On maintient le petit arbre dans cette position forcée à l'aide d'une encoche taillée dans un piquet planté à l'endroit le plus convenable.

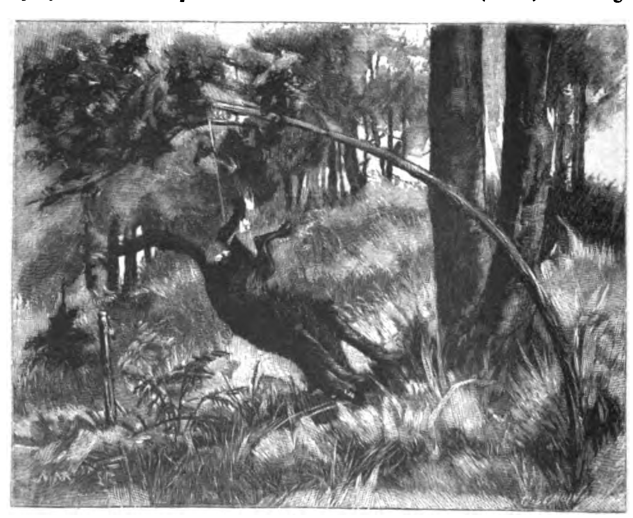
Si la bête, en passant, s'engage dans le collet, elle lui communique une agitation qui fait sortir l'arbre de l'encoche; celui-ci se soulève brusquement, comme un ressort, serre le collet et enlève l'animal, qui se trouve ainsi suspendu au-dessus du sol.

Il va de soi que cet engin n'est pas autorisé pour la chasse au gibier; il ne peut être employé que pour la destruction des animaux nuisibles.

haute paye. — Voy. ENGAGEMENT VOLONTAIRE.

Hauterive (*Allier*). — Village de 500 habitants, possédant des eaux froides bicarbonatées, sodiques, ferrugineuses, gazeuses, employées uniquement en boisson. Elles ne sont pas consommées sur place, mais expédiées au loin. Elles sont efficaces contre diverses maladies de l'appareil digestif; on ne doit pas les boire, comme de simples eaux de table, sans l'ordonnance du médecin. Voy. EAUX MINÉRALES.

hautes études (École pratique des). — Cette école, située à Paris, est formée d'un ensemble de cours et laboratoires institués à Paris auprès des grands établissements scientifiques et littéraires (Sorbonne, College de France, Muséum d'histoire naturelle, Observatoire,...). Elle a pour but de placer à côté de l'enseignement théorique les



Le hausse-pied.

exercices qui peuvent le fortifier et l'étendre.

Elle comporte cinq sections (mathématiques, physique et chimie, histoire naturelle et physiologie, sciences historiques et philologiques, sciences religieuses). Tout élève inscrit peut suivre les conférences, travailler dans les bibliothèques et les laboratoires, suivre les excursions scientifiques.

Les meilleurs élèves peuvent recevoir des missions, des médailles, des mentions, des subventions ou des récompenses spéciales. Mais l'École, destinée à former des savants, ne prépare à aucun examen et ne donne l'entrée à aucune carrière.

hautes études commerciales (École des). — Voy. COMMERCE (*écoles de*).

haveneau (pêche). — Le *haveneau* est un petit sac en filet, d'une forme analogue à celle de l'*épuisette**, mais qui est tout simplement monté sur un



Haveneau à branches articulées.

manche en bois faisant fourche. On s'en sert surtout à la mer; on le promène sur le fond, pour prendre des poissons plats. Mais il est principalement employé pour prendre la crevette dans les trous où elle a été laissée par la marée descendante.

Havre (le) (*Seine-Inférieure*). — Ville de 112000 habitants, à l'embouchure de la Seine; possède une belle plage de bains de mer, qui se prolonge jusqu'à Sainte-Adresse. Un vaste établissement, un casino où se donnent des bals et des concerts très fréquentés, fournissent aux étrangers toutes les distractions désirables. On trouve d'ailleurs au Havre les diverses ressources que peut fournir une ville grande, belle et riche. Les hôtels, les restaurants, les villas, les maisons meublées, les pensions de famille permettent à chacun de s'établir à sa guise.

Un grand nombre de belles excursions peuvent être faites dans les environs; les moyens de communication sont nombreux et faciles.

On se rend au Havre par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

hectare. — Voy. POIDS ET MESURES.

hémorragie. — Toute hémorragie abondante exige l'intervention aussi rapide que possible du médecin. Mais il faut toujours, en attendant l'arrivée du médecin, tâcher d'arrêter l'épanchement du sang.



Hémorragie. — Pour arrêter l'écoulement du sang dans une *hémorragie* grave, provenant d'une blessure extérieure, on comprime le vaisseau blessé soit avec les mains, soit avec une corde, un mouchoir.

On commence par appliquer sur la plaie de l'*eau* aussi froide que possible, additionnée, si l'hémorragie est forte, de *rhum*, d'*eau-de-vie*, d'*eau de Cologne*, de *vinaigre* en quantité assez forte. Puis on applique sur la blessure des boulettes de charpie, ou des rondelles d'amadou, ou un peu de ouate, et on serre assez fortement avec un mouchoir ou une serviette.

En cas d'insuccès, on trempera de la charpie dans une dissolution de *perchlorure de fer* étendue d'un volume d'eau égal au sien, on appliquera cette charpie sur la plaie et on bandera. Mais le perchlorure de fer, qui est dangereux, doit être employé exactement comme nous venons de l'indiquer.

Quand le sang s'écoule en un jet saccadé et qu'il est d'un beau rouge, signes auxquels on reconnaît la blessure d'une artère, l'intervention du médecin est particulièrement urgente. En l'attendant, on doit, outre les soins indiqués ci-dessus, comprimer fortement la plaie elle-même, en serrant avec les doigts par-dessus le pansement, et lier *très fortement* le membre, au-dessus de la blessure, avec un mouchoir, une corde, comme le montre la figure ci-contre. Voy. aussi SAIGNEMENTS DE NEZ.

hémorroïdes. — Les personnes souffrant d'hémorroïdes doivent éviter de rester trop longtemps assises; si elles sont astreintes à un travail de bureau, qu'elles se lèvent de temps en temps pour faire quelques pas. Qu'elles se gardent de la constipation par l'usage de purgatifs légers et par des lavements d'eau froide pris chaque matin.

Chaque matin aussi, on lavera largement la partie douloureuse avec de l'eau fraîche additionnée d'*extrait de ratanhia*. Chaque soir, on étendra avec

le doigt une légère couche d'*onguent populéum*.

Consulter le médecin si les douleurs deviennent trop fortes et si le gonflement s'exagère.

herboriste. — Nul ne peut exercer la profession d'*herboriste*, c'est-à-dire de marchand d'herbes pour les boissons médicinales, sans avoir obtenu un diplôme. Il y a deux diplômes, celui de *première classe*, valable pour toute la France, et celui de *deuxième classe*, valable seulement dans le département où le candidat a été reçu. Les femmes sont admises à se faire recevoir herboristes.

Les candidats au diplôme de *première classe* subissent d'abord un examen préparatoire sur la lecture, l'orthographe, l'arithmétique. L'examen définitif porte sur la connaissance des plantes médicinales, les précautions nécessaires pour leur récolte, leur dessiccation et leur préparation (prix total des frais d'examen et de diplôme, 100 fr.).

Les candidats au diplôme de *seconde classe* n'ont pas à passer d'examen préalable. Les droits s'élèvent aussi à 100 francs.

Le diplôme de première classe est décerné par les écoles supérieures de pharmacie ou les facultés mixtes (voy. MÉDECINE); l'examen pour le diplôme de seconde classe se passe devant la faculté mixte ou l'école dont relève le département où l'on veut exercer.

Les candidats doivent être âgés d'au moins 21 ans. Cependant cette limite d'âge n'est pas exigée pour l'examen préparatoire de la première classe.

heure. — On sait que l'heure, à un moment donné, n'est pas la même dans les divers points du globe. Quand il est *midi* juste à Paris, il est également midi pour tous les lieux situés sur le méridien de Paris, du pôle nord au pôle sud, comme, par exemple, à Dunkerque, Amiens, Bourges, Barcelone, Palma (île Majorque), Cherchell (Algérie), Abomey (Dahomey). Au même moment il est minuit aux Antipodes, c'est-à-dire sur le méridien opposé à celui de Paris (méridien de 180°); ce méridien ne traverse aucun continent ; il est contenu tout entier dans l'océan Pacifique et rencontre sur sa route les îles Aléoutiennes, les îles Sandwich ; il passe à côté de la Nouvelle-Zélande.

Quand on va de Paris *vers l'est*, l'heure *avance* sur celle de Paris de 4 minutes par degré de longitude vers l'est. Ainsi à Marseille (3 degrés de longitude *est* de Paris), il est midi 12 minutes quand il est midi à Paris.

Inversement, quand on va de Paris *vers l'ouest*, l'heure retarde sur celle de Paris de 4 minutes par degré de longitude vers l'ouest. Ainsi à Brest (à peu près 7 degrés de longitude *ouest* de Paris), il est midi moins 28 minutes quand il est midi à Paris.

Quand on veut savoir quelle heure il est à un moment donné en l'un quelconque des points du globe, il suffit donc de regarder sur un atlas quelle est la longitude du lieu considéré et d'appliquer la règle ci-dessus.

Je me suppose, par exemple, à Cherbourg; je veux savoir quelle heure il est à Nice quand il est midi à Cherbourg. Nice est, d'après la carte, à 9 degrés à l'est de Cherbourg; donc l'heure de Nice *avance* de 36 minutes sur l'heure de Cherbourg.

Voici, à titre d'exemple, l'heure qu'il est en divers points du globe quand il est midi à Paris :

Villes à l'Est de Paris.

Paris...........	midi			
Bruxelles.......	midi	8	min.	
La Haye........	midi	8	—	
Berne	midi	20	—	
Alger...........	midi	23	—	
Tunis...........	midi	31	—	
Christiania......	midi	34	—	
Munich.........	midi	37	—	
Rome..........	midi	40	—	
Copenhague....	midi	41	—	
Berlin..........	midi	44	—	
Malte...........	midi	49	—	
Vienne.........	midi	56	—	
Stockholm......	1 heure	3	min.	du soir.
Athènes........	1 —	26	—	—
Constantinople..	1 —	47	—	—
Alexandrie	1 —	50	—	—
St-Pétersbourg.	1 —	52	—	—
Suez...........	2 heures	1	—	—
Aden...........	2 —	51	—	—
Bombay (Indes).	4 —	42	—	—
Pondichéry.....	5 —	10	—	—
Calcutta........	5 —	44	—	—
Singapore......	6 —	46	—	—
Saïgon..........	6 —	57	—	—
Batavia.........	6 —	58	—	—
Hong-Kong.....	7 —	27	—	—
Shangaï........	7 —	57	—	—
Nangasaki......	8 —	30	—	—
Yédo...........	9 —	10	—	—
Melbourne......	9 —	31	—	—
Sidney.........	9 —	56	—	—
Auckland (Nouvelle-Zélande).........	10 —	30	—	—

Villes à l'Ouest de Paris.

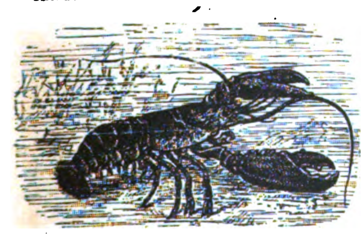
Paris...........	midi			
Greenwich......	11 heures	51	min.	du mat.
Madrid.........	11 —	36	—	—
Gibraltar.......	11 —	29	—	—
Lisbonne.......	11 —	14	—	—
Madère.........	11 —	43	—	—
Pernambuco....	9 —	31	—	—
Rio-Janeiro.....	8 —	58	—	—
New-York......	8 —	55	—	—

Montevideo.....	8 heures 6 min. du mat.
Buenos-Ayres..	7 — 57 — —
Valparaiso.....	7 — 4 — —
Lima...........	6 — 42 — —
Panama........	6 — 33 — —
San-Francisco..	3 — 45 — —

hochepot (cuisine). — Le *hochepot* se nomme ordinairement *haricot de mouton*. Voy. MOUTON (*cuisine*).

hochet. — Les hochets d'ivoire ou de métal que l'on donne aux très jeunes enfants pour faciliter la sortie des dents, ne font que durcir les gencives. Le seul *hochet* hygiénique, apportant quelque soulagement aux douleurs de l'enfant, c'est une racine de guimauve, qu'il peut mordiller tout à loisir.

homard. — On fait cuire le *homard*, la *langouste*, le *crabe*, à grand feu, dans un *court-bouillon* (voy. POISSONS) très épicé. Quand le crustacé est devenu parfaitement rouge, il est cuit : on le laisse refroidir dans le court-bouillon.



Homard.

On sert froid avec une sauce à l'huile et au vinaigre, ou avec une mayonnaise dans laquelle on a écrasé les œufs et les parties molles qui sont dans le corps de l'animal.

La chair du homard, et plus encore celle de la langouste, est d'une grande délicatesse, surtout en été, mais elle est



Comment on découpe le homard.

de digestion difficile. Il faut éviter surtout de consommer les homards qui ne sont pas parfaitement frais.

On doit toujours choisir les homards ou les langoustes les plus lourds relativement à leur grosseur : ce sont les meilleurs.

Home-Varaville (*Calvados*). — Petit village, avec une plage admirable, mais dans une région tout à fait dénudée et sans végétation. Quelques villas, quelques hôtels et maisons meublées reçoivent les étrangers. Les bains, d'une sécurité parfaite, sont à recommander aux familles qui ont des jeunes enfants.

On s'y rend par Cabourg (chemin de fer); de là un omnibus conduit à Home-Varaville en 20 minutes. Voy. BAINS DE MER.

homme (hygiène). — Aux différents âges de la vie, l'homme doit être astreint à une hygiène rationnelle qui vise à la conservation de sa santé, à l'accroissement de ses forces jusqu'au moment de l'âge viril, à leur maintien pendant la seconde partie de son existence.

Pendant toute la durée de l'enfance (de la naissance à 14 ans), époque de l'accroissement continu de la taille et du poids, la sensibilité au froid et à l'humidité est grande ; de là la nécessité de vêtements plus chauds, Mais on doit déjà songer à combattre cette sensibilité en établissant une endurance progressivement croissante, par les jeux au grand air et les lotions froides. Nécessité d'une alimentation abondante et surtout bien réglée, d'un travail modéré, d'un sommeil prolongé. Les maladies à craindre sont : troubles digestifs, croup, coqueluche, ophtalmie purulente, méningite, convulsions, vers, rachitisme, scrofule, rougeole, scarlatine, danse de Saint-Guy.

Pendant l'adolescence (de 14 à 22 ou 24 ans), la croissance s'active, les formes s'accentuent, la barbe pousse. Les pratiques hygiéniques qui ont pour but d'établir l'endurance contre le froid, la chaleur, la fatigue,... doivent se développer; aux jeux de plein air on ajoutera avec fruit la gymnastique proprement dite, l'escrime, l'équitation, la natation... Nécessité d'une alimentation abondante, d'un sommeil réparateur. L'excès du travail intellectuel prédispose à la fièvre typhoïde et aux maladies nerveuses. On doit redouter aussi les angines, les fièvres éruptives, l'anémie.

L'âge viril, qui va de 24 à 45 ans, doit voir se continuer les pratiques de l'adolescence, dans les limites compatibles avec les nécessités de la situation qu'on occupe. Il ne s'agit plus, ici, de développer les forces, mais de les maintenir intactes aussi longtemps que possible. L'endurance peut cependant encore être considérablement accrue,

les facultés de travail intellectuel et physique, de résistance à la fatigue et aux agents atmosphériques n'atteignant normalement leur maximum qu'à un âge voisin de 40 ans.

Après 45 ans, arrive l'âge du déclin, auquel succède bientôt la vieillesse. L'homme alors ne doit plus abuser de ses forces: il surveillera attentivement son alimentation, évitera les fatigues excessives; il prendra surtout des précautions contre les maladies des voies digestives, des organes de la respiration, contre les maladies inflammatoires. Le vieillard se gardera du froid et de l'humidité; il aura une grande sobriété, des habitudes régulières, il prendra un exercice modéré.

D'ailleurs, pendant toute la durée de la vie, les excès de tout genre, et particulièrement les excès de table, devront être évités d'une façon absolue.

homonymes. — Deux mots sont *homonymes* quand ils se prononcent de la même manière sans avoir le même sens, ni, le plus souvent, la même orthographe. Tels sont les mots *chêne* et *chaîne*.

On peut donner à deviner des homonymes en vers ou en prose. Exemples :

1° Pied de cheval ou bien d'ânon,
Au pauvre je sers de chaussure,
Je suis un mauvais violon;
Je ralentis une voiture;
A l'enfant je sers de jouet,
Et ne marche que sous le fouet.

Le mot est *sabot*, pris en ses différents sens.

2° Je suis un fruit dont on s'engoue
Aussitôt qu'on en a goûté;
Je suis une marque à la joue,
Un outil plein d'utilité.
On me vend à la boucherie,
On m'étale chez le tripier;
Autrefois, par coquetterie,
On me portait comme collier.

Le mot est *fraise*, pris en ses différents sens.

Les *homonymes* se jouent aussi à plusieurs personnes, de la manière suivante :

En l'absence de l'un des joueurs, les autres conviennent d'un mot à faire deviner, par exemple le mot *vert*, qui signifie une couleur ou un animal (ver de terre), ou un objet (verre à boire), ou un vers de poésie.

Le joueur qui est sur la sellette arrive et pose une première question successivement à chacune des personnes présentes :

Comment l'aimez-vous ? L'un répond : *pâle* (pensant à la couleur); l'autre : *plein* (pensant au verre à boire); l'autre : *rampant* (pensant au ver de terre); l'autre : *ému* (pensant à la poésie). Puis il pose à chaque personne une seconde question :

Qu'en faites-vous ? Et l'on répond : j'en fais le régal de mes yeux; j'en fais un vase à fleurs; j'en fais un repas pour mes poules; j'en fais ma lecture favorite.

Et enfin, une dernière question :

Où le placez-vous ? A laquelle on répond : je le mets sur une belle étoffe de soie; je le mets sur ma table; je le mets loin de moi; je le mets dans ma bibliothèque.

Quand le chercheur a deviné, il envoie à la sellette à sa place la personne dont la réponse lui a fait trouver la solution.

Honfleur (*Calvados*). — Ville de 10000 habitants, dans une situation pittoresque à l'embouchure de la Seine. La plage des bains de mer est assez éloignée de la ville; elle est fort peu agréable, car elle est vaseuse; aussi est-elle peu fréquentée.

On se rend ordinairement à Honfleur par le Havre (chemin de fer); de là un bateau à vapeur mène à Honfleur. Voy. BAINS DE MER.

hôpitaux. — Voy. HOSPICES.

hoquet. — Le plus souvent le *hoquet* dure peu et n'incommode guère. Toutefois on peut tenter de le faire passer en buvant, par petites gorgées, un peu d'eau fraîche. On recommande aussi de retenir son haleine pendant aussi longtemps que possible, en appuyant un peu fortement sur le pouls. Une émotion vive le fait passer; de là l'habitude qu'ont certaines personnes d'occasionner une frayeur subite aux personnes qui ont le hoquet; cette pratique peut avoir des inconvénients avec les enfants et les personnes nerveuses.

horlogerie (Écoles d'). — Il existe plusieurs de ces écoles qui ont pour but de former des ouvriers habiles et instruits dans les diverses parties de l'horlogerie.

École nationale d'horlogerie de Cluses. (*Haute-Savoie*). Peuvent y être admis les jeunes gens âgés de plus de 14 ans ayant reçu une bonne instruction primaire. La durée des études est de 3 ans. Le régime est l'externat; les jeunes gens qui ne sont pas de la localité sont placés en pension dans les familles (600 francs). L'Etat et les départements donnent des subventions à plusieurs jeunes gens pour les aider à subvenir aux frais de leur pension en ville.

École d'horlogerie de Paris. Elle appartient à une société privée, et est subventionnée par l'Etat. La rétribution est de 300 francs; il y a des bourses. On y entre à 13 ans; la durée des études est de 4 ans. Les jeunes gens doivent posséder une bonne instruction primaire.

École municipale d'horlogerie de Besançon (*Doubs*). On y entre à partir de 13 ans, l'examen porte sur l'instruction élémentaire; les enfants munis du certificat d'études primaires y sont admis sans examen. La durée des études est de 4 ans. Le régime est l'externat (gratuit pour les enfants de Besançon, 200 francs pour les autres). Les élèves sont admis dans un internat annexé au lycée (937 francs).

Il existe des écoles analogues à *Thônes* (Haute-Savoie), à *Anet* (Eure-et-Loir), à *Nantes* (Loire-Inférieure), à *Sallanches* (Haute-Savoie).

hors-d'œuvre (cuisine). — Voy. MENU.

horticulture (École d'). — Installée à Versailles, elle a pour but de former des jardiniers capables et instruits. Le régime est l'externat (gratuit); la durée des études est de 3 ans. Les candidats doivent être âgés de 16 ans au moins et de 26 ans au plus; l'examen a lieu dans les préfectures et sous-préfectures; il porte sur l'orthographe, la rédaction française, l'analyse grammaticale, l'arithmétique, l'histoire et la géographie de la France. Les meilleurs élèves peuvent recevoir des bourses de l'Etat qui leur permettent de vivre à Versailles en pension dans une famille; il existe aussi des bourses départementales et communales.

Chaque année, trois élèves sortants reçoivent une bourse de 1 200 francs et vont faire un stage dans un établissement horticole de France ou de l'étranger.

Les élèves diplômés de l'École d'horticulture trouvent en général très aisément des positions lucratives.

hospices, hôpitaux. — On nomme *hôpitaux* les établissements publics où l'on soigne gratuitement les malades pauvres. Les *hospices* sont les maisons de refuge gratuites, consacrées aux enfants, aux vieillards, aux infirmes, aux incurables.

En province, chaque hospice ou hôpital est administré par une *commission* composée du maire de la commune et de 6 membres, dont 2 sont élus par le conseil municipal et 4 nommés par le préfet. Les fonctions des membres de cette commission durent 4 ans; elles sont gratuites. A Paris, le service des hôpitaux et hospices civils est confié à une administration générale de l'Assistance publique. Le *directeur* de cette administration est assisté d'un *conseil de surveillance* composé de 20 membres nommés par le président de la République.

A Paris, quand un malade veut être admis dans un hôpital, il doit se présenter au Bureau central d'admission, établi au parvis Notre-Dame; les médecins de ce bureau examinent ce malade, et lui délivrent un bulletin d'admission pour tel ou tel hôpital.

Les hôpitaux peuvent en outre, sur le certificat du médecin de l'hôpital, admettre directement et d'urgence les malades qui ne peuvent être transportés sans danger au Bureau central. C'est aussi le Bureau central qui accorde et réglemente l'entrée des vieillards et des incurables dans les hospices.

Les médecins et chirurgiens donnent en outre, dans chaque hôpital, à tour de rôle, chaque matin, des consultations gratuites.

Toutes les demandes d'admission gratuite dans les hospices de Paris doivent être accompagnées des pièces suivantes : 1° acte de naissance de l'indigent ; 2° un certificat établissant la durée de son domicile à Paris, délivré par le maire de son arrondissement; 3° un certificat constatant qu'il est inscrit sur le contrôle du bureau de bienfaisance et qu'il en reçoit effectivement des secours. Dans le cas où l'indigent serait atteint d'infirmités, et quel que soit son âge, il doit produire en outre, à l'appui de sa demande, un certificat du médecin du bureau de bienfaisance.

hospitalité de nuit. — Voy. ASILES.

hôtels (législation). — Il est bon que les personnes exposées à voyager plus ou moins souvent connaissent les règlements qui régissent la tenue des hôtels, auberges, maisons meublées, etc.

Tout aubergiste, maître d'hôtel,... est tenu d'inscrire sur son registre les noms, qualité et demeure habituelle de tous les voyageurs qu'ils hébergent. Faute de le faire, il est passible d'amende et même, en cas de récidive, de prison. Il peut même être déclaré *civilement* responsable des crimes et délits commis par les voyageurs logés chez lui, et dont il n'a pas fait l'inscription régulière.

C'est dire qu'un voyageur n'a jamais le droit de refuser d'inscrire ses noms, qualité et demeure sur un registre d'hôtel, quand on lui demande cette inscription, et que ce voyageur commet un délit qui peut l'exposer à des poursuites s'il fait de fausses déclarations.

L'aubergiste n'est jamais tenu de recevoir et de loger un voyageur qui ne lui convient pas, et il n'est nullement obligé de donner les motifs de son refus de recevoir un voyageur.

Il est responsable des objets apportés chez lui par les voyageurs (sur ce point, voy. DÉPOTS).

En cas de contestation avec un maître

d'hôtel ou aubergiste, le voyageur doit s'adresser au *juge de paix*, quel que soit le sujet de la contestation. Dans le cas de vol ou d'avaries d'effets déposés chez l'aubergiste, le voyageur conserve son droit de réclamation pendant 30 ans. Au contraire, l'aubergiste ne peut tarder plus de 6 mois à exiger le payement des dépenses faites par le voyageur, s'il ne veut s'exposer à ce qu'on lui oppose la prescription.

Houlgate (*Calvados*). — Village de pêcheurs, mais belle plage de sable fin, qui attire, grâce à son casino, à ses splendides villas, à son bel établissement de bains de mer, la société riche et amie des plaisirs mondains. Les familles modestes préfèrent Beuzeval, de l'autre côté de la petite rivière le Douet-Dranchon.

Le chemin de fer dessert Houlgate. Voy. BAINS DE MER.

huile. — Toutes les huiles, qu'elles soient destinées à l'éclairage ou à la consommation, sont d'une conservation difficile : elles *rancissent* à l'air, et prennent une odeur, un goût désagréables. Les huiles rances ne peuvent être, sans répugnance, consommées sur la table; pour l'éclairage, elles brûlent mal.

On s'oppose autant que possible au rancissement en conservant l'huile *dans l'obscurité*, dans des vases en verre, en grès, en fer-blanc, pleins et bouchés avec soin. Il est bon d'ajouter une petite quantité d'*alcool*, qui forme au-dessus du liquide une couche de 5 centimètres d'épaisseur et le préserve du contact de l'air; on ferme ensuite et on laisse les vases debout.

Pour enlever à l'huile le goût et l'odeur du rance, on emploie souvent avec succès le procédé suivant. On mêle 25 parties d'huile rance avec 40 parties d'eau chauffée à la température de 30° (moins que tiède); on agite le mélange pendant un quart d'heure; on laisse déposer, on soutire l'eau et l'on répète jusqu'à six fois cette opération. Les effets du lavage sont plus prononcés si l'on a eu soin d'employer de l'eau contenant 12 pour 100 de sel de cuisine.

Les huiles du commerce sont très souvent falsifiées par leur mélange avec d'autres huiles de moindre valeur. On peut dire qu'il est difficile d'obtenir actuellement de l'huile d'olive pure de tout mélange. Mais les procédés recommandés pour reconnaître ces mélanges sont d'une application difficile, et de plus ils ne conduisent jamais à une certitude absolue. Aussi ne les indiquerons-nous pas.

Huiles d'éclairage. La meilleure huile d'éclairage est l'*huile de colza*. Elle est fréquemment falsifiée avec des huiles de lin, de cameline, d'œillette, de ravison, et plus souvent encore avec de l'huile de baleine et avec de l'acide oléique (ce dernier produit lui communique une mauvaise odeur). L'huile à brûler doit être sans mauvaise odeur, blanche, très limpide et bien coulante.

Huiles à manger. On livre à la consommation un très grand nombre d'huiles. La plus estimée, de beaucoup, est l'*huile d'olive*. La bonne huile d'olive est très fluide, onctueuse, transparente, incolore, ou légèrement jaune ou verte; sa saveur, douce et agréable, est analogue à celle du fruit. Elle est liquide en été, mais commence à s'épaissir dès que la température atteint + 10°; elle se présente alors sous forme d'une masse grenue d'autant plus ferme qu'il fait plus froid.

On mélange très fréquemment l'huile d'olive avec des huiles de moindre valeur, et particulièrement des *huiles de navette*, de *noix*, de *faîne*, d'*arachide*, et surtout d'*œillette*. Cette dernière est préférée parce qu'elle est la moins différente de l'huile d'olive, celle qui altère le moins son goût et ses propriétés. Il est impossible généralement de soupçonner au goût cette sophistication.

Huiles médicinales. Plusieurs huiles sont employées en médecine; telles sont l'*huile de foie de morue* et l'*huile de ricin*.

On trouve dans le commerce l'huile de foie de morue, plus ou moins épurée, sous forme d'*huile brune*, d'*huile blonde* et d'*huile blanche*. On considère, en général, l'huile blanche, d'un goût moins désagréable que les autres, comme moins efficace.

L'huile purgative de ricin est extrêmement répugnante à avaler. On se trouvera bien du procédé suivant. On verse un peu de cognac dans un verre à bordeaux, on remue de façon à bien mouiller toutes les parois du verre; puis on se gargarise la bouche avec ce cognac, que l'on rejette sans l'avaler. Aussitôt, sans perdre une minute, on verse dans le verre la quantité d'huile de ricin ordonnée, et on boit : le goût est à peine sensible. Voy. aussi TACHES, PÉTROLE.

huile antique. — Voy. CHEVEUX.

huissier. — Officier ministériel chargé de signifier aux intéressés les actes et les décisions judiciaires et de les faire exécuter. Il y a des huissiers auprès de chaque tribunal. Dans les villes ou il n'y a pas de *commissaires-priseurs*, les huissiers partagent avec les notaires et les greffiers le droit de

procéder aux ventes publiques de meubles.

Les huissiers sont nommés par le président de la République, sur la présentation du ministre de la justice. Chaque titulaire qui quitte sa charge la vend à un successeur qu'il a le droit de présenter à l'agrément du chef de l'Etat. Pour être nommé greffier il faut être Français, âgé de 25 ans au moins, avoir satisfait aux lois du recrutement, jouir de tous ses droits civils et politiques, et avoir fait un stage de 2 ans au moins dans une étude de notaire, d'avoué ou d'huissier, ou de 3 ans au greffe d'une cour d'appel ou d'un tribunal de première instance.

Un cautionnement, variant de 600 à 1000 francs selon la résidence, doit être versé à la Caisse des dépôts et consignations.

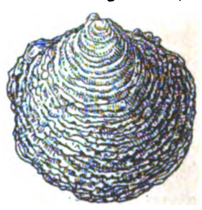
huîtres. — Les huîtres constituent un aliment excellent, de facile digestion, mais malheureusement d'un prix trop élevé. Les huîtres d'Ostende, de Cancale, de Marennes sont particulièrement estimées; les huîtres portugaises, au contraire, le sont fort peu.

En été, pendant les mois qui n'ont pas d'*r*, (mai, juin, juillet, août) l'usage des huîtres peut occasionner des indigestions : on fera donc bien de s'en priver. A cette époque, on reconnaît que les huîtres sont mauvaises quand elles ont la chaire molle, bleuâtre, gorgée d'un liquide *laiteux*.

En toutes saisons, on doit proscrire absolument toute huître ayant une mauvaise odeur. Il est bon aussi de rejeter celles qui portent un cercle noirâtre à la partie interne des écailles.

Les huîtres se servent toujours dès le début du repas, avant même le potage. On les sert avec du citron et du vin blanc sec.









Portugaise. Arcachon. Marennes. Pied-de-cheval.

La forme des huîtres.

Hunyadi-Janos (*Hongrie*). — L'eau minérale d'Hunyadi-Janos ne se consomme pas sur place, mais elle s'expédie en grande quantité dans tous les pays du monde. Elle n'a été découverte qu'en 1863. C'est une eau sulfatée sodique et magnésique, purgative à la dose de un à deux verres.

hutte (chasse à la). — Voy. CANARDS SAUVAGES.

hydrofuge. — On nomme *hydrofuge* toute substance destinée à garantir un mur ou un objet de l'action de l'humidité. Les *mastics* ou *enduits hydrofuges* sont nombreux (voy. ENDUITS HYDROFUGES).

hydrographe (ingénieur-). — Les *ingénieurs-hydrographes* dépendent du ministère de la marine. Ils sont chargés de la confection des cartes marines et de la publication d'instructions nautiques. Le corps de ces ingénieurs, fort peu nombreux, se recrute exclusivement à l'Ecole polytechnique.

hydrographie (écoles d'). — Ces écoles existent dans un grand nombre de villes maritimes (Agde, Bastia, Bordeaux, Brest, Dieppe, Doulon près Nantes, Dunkerque, Fécamp, Granville, le Havre, Lorient, Marseille, Nantes, Paimpol, Rochefort, Saint-Malo, Saint-Nazaire, Saint-Tropez, Toulon, Vannes, Alger, Philippeville).

Elles ont pour but de préparer les marins aux examens pour l'obtention des brevets de la marine de commerce.

Certaines de ces écoles appartiennent à l'Etat, d'autres sont des créations des Chambres de Commerce, d'autres sont privées.

Dans toutes, le régime est l'externat (gratuit pour les écoles de l'Etat et des Chambres de Commerce).

Aucun concours à l'entrée ; il suffit d'être porté sur les registres de l'inscription maritime, d'avoir une instruction élémentaire suffisante, constatée par des justifications convenables, et d'être âgé d'au moins 13 ans (sans aucune limite d'âge supérieure).

Les cours sont théoriques et pratiques.

Les marins qui ont suivi ces cours peuvent être en état de subir les examens pour l'obtention des brevets de *capitaine au long cours* et de *maître au cabotage*, sans lesquels ils ne peuvent être admis au commandement des navires de commerce.

Pour les développements relatifs à ces brevets de *capitaine au long cours* et de *maître au cabotage*, dont les conditions ont été récemment modifiées, Voy. Supplément.

hydrothérapie. — L'*hydrothérapie* est un mode de traitement des



Ablution. — Comment on fait une *ablution* à un enfant.

maladies par l'usage de l'eau froide ; un pareil sujet ne semble pas rentrer dans le cadre de ce Dictionnaire, car il est du ressort du médecin. Mais l'hydrothérapie est aujourd'hui du domaine de l'hygiène tout autant que de celui de la médecine ; elle peut prévenir autant de maux qu'elle est susceptible d'en guérir, en facilitant singulièrement les fonctions de la peau, en calmant le système nerveux et en endurcissant le corps contre le froid et les variations brusques de température.

Pour cette raison nous passerons rapidement en revue les principales pratiques hygiéniques de l'hydrothérapie, celles qui sont d'un usage courant et n'exigent qu'un matériel simple. On agira prudemment, d'ailleurs, en ne se livrant à aucune de ces pratiques sans avoir demandé les conseils du médecin.

Bains froids. Voy. BAINS.

Lotions froides. Une lotion consiste à laver une partie, plus ou moins grande, du corps à l'aide d'un linge mouillé. Les lotions froides du visage sont pratiquées par tout le monde ; il y aurait



Ablution. — Comment on se fait à soi-même une *ablution*.

grand avantage pour l'endurcissement à les étendre aux bras et à la poitrine, et cela en hiver aussi bien qu'en été. Pour les bras et la poitrine on ne doit même pas craindre de frictionner un



Ablution. — Comment on se frictionne soi-même après une *ablution*.

peu vivement avec un linge sec après le passage de la serviette largement mouillée.

Ablutions froides. Les ablutions froides, d'une énergie intermédiaire entre celle de la lotion et celle de la douche, constituent la plus précieuse pratique hygiénique de l'hydrothérapie, surtout si elles

sont pratiquées régulièrement et en toutes saisons.

On opère dans une grande cuvette en zinc avec une grosse éponge. Il faut faire l'ablution très rapidement, immédiatement au sortir du lit, ou après un



Douche en pluie, avec l'appareil à douches.

exercice qui a mis le corps légèrement en moiteur. On fait ensuite une friction sèche avec un linge rude; on s'habille rapidement et on prend un peu d'exercice pour faciliter la réaction.

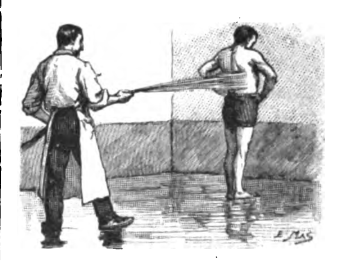
Douches froides. Dans la douche, un jet d'eau froide est projeté vivement sur le corps avec une force plus ou



Douche en pluie, à l'aide d'un arrosoir.

moins grande. La durée de la douche froide est seulement de quelques secondes; elle dépasse rarement une minute. On prend la douche dans les mêmes conditions que l'ablution, le corps étant en moiteur ou même en sueur; puis on s'habille rapidement et on fait un peu d'exercice pour faciliter la réaction.

La douche froide, prise tous les jours, a une grande utilité hygiénique, en augmentant l'activité de toutes les fonctions. Mais, en raison même de la



Douche à la lance,

puissance de ses effets, elle ne doit pas être administrée sans la permission du médecin. Nos figures montrent les dispositions les plus simples à employer pour administrer chez soi les lotions, les ablutions ou les douches.

hypothèques. — L'*hypothèque* est un droit donné à un créancier sur un *immeuble* appartenant à son débiteur. Ce droit permet au créancier de faire vendre l'immeuble à l'échéance de sa créance et de se faire payer sur le prix. Si un immeuble est grevé de plusieurs hypothèques, les divers créanciers sont payés *successivement*, suivant l'ordre de date d'inscription des hypothèques, le premier devant être payé intégralement avant que le deuxième reçoive tout ou partie de ce qui lui est dû, et ainsi de suite.

Cependant les créanciers privilégiés (voy. PRIVILÈGES) passent avant les créanciers hypothécaires; il en résulte que celui qui a la première hypothèque peut cependant perdre une partie ou la totalité de la somme qui lui est due, si les créances privilégiées sont assez importantes.

On distingue trois sortes d'hypothèques.

L'**hypothèque légale** est celle que la loi accorde, de plein droit, à la femme sur les biens de son mari, au mineur ou à l'interdit sur les biens de son tuteur, à l'État, aux communes et aux établissements publics sur les biens des receveurs et administrateurs comptables.

L'**hypothèque judiciaire** résulte d'une décision de la justice; elle a pour but d'assurer ses décisions. Un créancier peut demander au tribunal les garanties que lui refuse son débiteur, et obtenir

une hypothèque judiciaire sur les biens de ce débiteur.

Enfin, l'**hypothèque conventionnelle** est celle qui est établie du consentement du débiteur, par-devant notaire.

Les deux premières hypothèques sont *générales* et portent sur tous les biens, présents et à venir, de celui qui les supporte; la dernière est *spéciale*, et ne peut porter que sur les biens présents du débiteur, ou seulement sur l'un d'entre eux en particulier.

L'hypothèque, pour produire son effet, doit être *inscrite* au bureau des hypothèques (les hypothèques légales et celles des mineurs exceptées). Les registres du bureau des hypothèques sont publics, et chacun peut venir s'y renseigner sur la situation des immeubles et de leurs propriétaires. C'est ainsi que l'acquéreur d'un immeuble doit, avant d'en payer le prix au vendeur, aller s'assurer que l'immeuble n'est grevé d'aucune hypothèque, car, en acquérant l'immeuble, il devient pécuniairement responsable des hypothèques qui restent attachées au fond.

L'effet d'une inscription d'hypothèque dure 10 ans. Il faut avoir soin de renouveler toute inscription avant l'expiration de ce délai, pour lui conserver le rang que lui assignait sa date primitive. Il est perçu 1 franc par 1 000 francs pour droits d'inscription hypothécaire.

Quand un débiteur paye son créancier, l'hypothèque disparaît par cela même et on la fait rayer des registres du bureau d'hypothèques.

Quand un tiers devient acquéreur d'un immeuble grevé d'hypothèque, il peut *purger* cet immeuble de ses hypothèques. Il n'a pour cela qu'à payer toutes les créances hypothécaires, même celles qui ne sont pas encore exigibles. Le surplus du prix d'achat revient au vendeur. Si le prix d'achat de l'immeuble est insuffisant pour désintéresser tous les créanciers, il acquitte les créances dans l'ordre de leur inscription, jusqu'à concurrence du prix d'achat. Mais dans ce cas, les créanciers frustrés ont le droit de devenir acquéreurs de l'immeuble par une surenchère d'un *dixième*, faite en un délai de quarante jours à partir de la notification de l'acquéreur.

S'il s'agit des hypothèques légales non inscrites (voir plus haut), les formalités de la *purge* sont un peu plus compliquées. La femme du vendeur, le subrogé tuteur de ses pupilles sont informés de la vente par le greffier du tribunal civil, pour qu'ils puissent, dans les deux mois, établir leurs revendications par une inscription au bureau des hypothèques. Si l'inscription n'est pas faite au bout de deux mois, les hypothèques légales sont purgées par cela même; si l'inscription est faite, il en est tenu compte, d'après le rang que lui assigne la loi, dans la répartition du prix de vente.

hypothèques (**conservateur des**). — Dans chaque arrondissement est installé un bureau des hypothèques, où doivent être inscrites les hypothèques dont il est question ci-dessus.

Le chef de ce bureau, ou *conservateur*, est responsable des erreurs qui sont commises sur les registres ou sur les copies délivrées au public, et du préjudice qui peut résulter de ces erreurs.

Les conservateurs des hypothèques sont choisis parmi les employés de l'administration de l'*enregistrement, des domaines et du timbre*. Ils ont un traitement fixe peu élevé, et des émoluments proportionnels à l'importance du bureau; le traitement total de certains d'entre eux dépasse de beaucoup 20 000 francs.

I

idiot (**législation**). — L'*idiot* est assimilé à l'imbécile au point de vue de l'*interdiction* (voy. ce mot).

ignorance (**législation**). — Nul n'est censé ignorer la loi. Ce principe fondamental s'applique en toutes circonstances; ce qui montre la nécessité, pour chacun, de se livrer à une étude, au moins sommaire, du droit.

Par exemple, une personne, en faisant son testament, ne se conforme pas aux conditions établies par la loi : ce testament sera déclaré nul, quand bien même on démontrerait que le testateur avait la volonté formelle de faire un testament valable, et qu'il n'a péché que par ignorance.

Un étranger, traversant une ville, contrevient à un règlement de police municipale dont il ignorait l'existence; il est cependant passible de la même peine que les habitants de la ville.

A plus forte raison ne peut-on pas mettre en avant son ignorance quand il s'agit, non plus d'une simple contravention, mais d'un délit ou d'un crime.

îles. — Les îles, les îlots, atterrissements qui se forment dans le lit des fleuves ou des rivières navigables ou flottables, appartiennent à l'État, s'il n'y

a titre ou prescription contraire. Les îles et atterrissements qui se forment dans les rivières non navigables et non flottables appartiennent aux propriétaires riverains du côté où l'île s'est formée; si l'île n'est pas formée d'un seul côté, elle appartient aux propriétaires riverains des deux côtés, à partir de la ligne qu'on suppose tracée au milieu de la rivière. Si une rivière ou un fleuve, en se formant un bras nouveau, coupe et embrasse le champ d'un propriétaire riverain et en fait une île, ce propriétaire conserve la propriété de son champ, encore que l'île se soit formée dans un fleuve ou dans une rivière navigable ou flottable.

imbécillité (**législation**).— Voy. INTERDICTION.

immeubles. — Voy. BIENS.

immobilité. En terme d'art vétérinaire, l'*immobilité* est une maladie propre au cheval, à l'âne et au mulet, dont le caractère principal est une grande difficulté d'exécuter certains mouvements. Le cheval atteint d'*immobilité* semble étranger à ce qui se passe autour de lui, tant il est hébété et apathique; il mange et boit lentement; ses mouvements sont raides, pénibles.

Sous l'influence de la chaleur, de l'exposition au soleil, de la fatigue, les troubles s'aggravent. Fort souvent le cheval semble en bonne santé, et simplement apathique à l'écurie, et la maladie n'apparaît que sous l'influence du travail et de la chaleur.

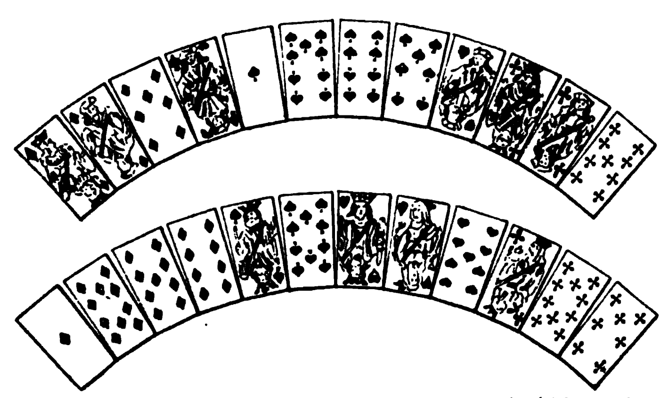
L'immobilité est un *vice rédhibitoire**.

immondices. — Ceux qui ont jeté imprudemment ou volontairement, des immondices sur quelqu'un, ou contre les maisons, édifices, clôtures d'autrui, sont passibles d'une amende qui peut aller de 1 à 10 fr., et d'un emprisonnement de 1 à 5 jours, selon les cas; le tout sans préjudice des dommages-intérêts qui peuvent être accordés à la personne atteinte.

impériale. — Ce jeu de cartes est amusant et en somme peu difficile. Il se joue à deux, avec un jeu de trente-deux cartes; douze cartes sont données à chacun, deux par deux, ou trois par trois. La vingt-cinquième est retournée et détermine l'*atout*.

S'il y a *maldonne*, la donne est annulée et l'adversaire fait.

La manière de jouer. Le roi est la plus forte carte, l'as venant entre le valet et le dix. Celui qui n'a pas donné les cartes joue le premier; l'adversaire est obligé de fournir la couleur demandée, en forçant, s'il en a la possibilité; s'il n'a pas la couleur demandée, il doit couper. La main est à celui qui vient de faire la levée.



Deux mains d'impériale. — Le premier joueur a en main *une impériale* de valets; il a en outre *le point* à pique.

Le compte des points. Les *points* se marquent à l'aide de *jetons* ronds; six points ou six jetons font une *impériale*, qui se marque avec une fiche longue.

Chaque fois qu'un des joueurs arrive à marquer une impériale, l'adversaire démarque les points qu'il avait auparavant, ne conservant plus que ses impériales; on dit *qu'il descend*.

On marque une impériale chaque fois qu'on arrive à six points; en outre on

marque une impériale quand on a dans son jeu, au moins, *quatre rois*, ou *quatre dames*, ou *quatre valets*, ou *quatre as*, ou *quatre sept*, ou une *quatrième majeure* à une couleur quelconque.

Celui qui *retourne* un *marquant* (*roi, dame, valet, as* ou *sept*) marque un point.

Celui qui *a le point*, comme au *piquet* (voy. ce mot), marque un point ; il doit, en marquant ce point, montrer à l'adversaire les cartes correspondantes.

Celui qui prend une levée contenant un marquant (roi, dame, valet, as ou sept d'*atout*) marque un point ; si la levée renferme deux marquants, il marque deux points.

Celui qui fait le plus de levées marque autant de points qu'il fait de levées en plus de six.

Celui qui fait toutes les levées (l'adversaire est *capot*) marque deux impériales.

Celui qui a dix de cartes blanches marque deux impériales, sans préjudice des impériales d'as ou de sept qu'il peut avoir. Mais dans le cas des cartes blanches, l'adversaire ne descend pas ses points.

Les points et impériales se marquent dans l'ordre suivant, qu'il est indispensable d'observer : le point de retourne ; les impériales de cartes blanches, les autres impériales, le point pour la plus forte série de cartes, les points des marquants dans les levées, les points relatifs au nombre des levées.

Imperméables (vêtements). — Les vêtements en caoutchouc, ou en étoffes enduites de caoutchouc, sont imperméables à la pluie ; mais ils présentent des inconvénients au point de vue de l'hygiène, parce qu'ils s'opposent à l'évaporation de la sueur. Il ne faut donc les employer qu'avec circonspection, et ne s'en recouvrir que s'il y a véritablement nécessité de se préserver d'une pluie très forte. Si l'on est en sueur sous le vêtement de caoutchouc, on se gardera bien de se placer dans un courant d'air après l'avoir enlevé, ni de s'arrêter dans un endroit froid ou humide.

Les chaussures de caoutchouc présentent moins de dangers, bien qu'elles favorisent la production de la sueur aux pieds, avec tous les inconvénients qui en dérivent.

Cependant la nécessité d'avoir toujours les pieds secs, surtout pour les personnes délicates, les fait adopter à bon droit par les très mauvais temps. Il est bon de ne porter ces chaussures que par exception, et de ne les pas garder aux pieds dans les appartements.

Impôt. — L'impôt est la cotisation payée par chaque citoyen, en raison de sa fortune, au gouvernement, pour prix de la protection qu'il reçoit et des avantages dont il jouit dans l'état social. Aucun impôt ne peut être établi que par une loi.

On divise les impôts en 2 grandes catégories. Les *contributions directes* frappent directement la fortune et la personne des contribuables, d'après un rôle nominatif. Les *contributions indirectes* frappent les denrées destinées à l'usage et à la consommation, en augmentent le prix et sont indirectement payées par les consommateurs. Voy. CONTRIBUTIONS DIRECTES et CONTRIBUTIONS INDIRECTES.

Suivant la manière dont ils sont perçus, les impôts sont dits IMPOTS DE RÉPARTITION ou IMPOTS DE QUOTITÉ.

Les *impôts de répartition* sont ceux dont le chiffre total est fixé tous les ans par le pouvoir législatif et que des pouvoirs intermédiaires (conseils généraux, conseils d'arrondissement, commissions des répartiteurs) *répartissent* entre les départements, les arrondissements, les communes et les contribuables (impôt des portes et fenêtres, impôt mobilier).

Les *impôts de quotité* sont ceux dont le contingent total n'est pas fixé à l'avance, mais résulte d'un tarif individuel établi à raison des personnes ou des choses ; le produit des impôts de quotité varie dès lors selon l'étendue de la consommation de l'année, selon le nombre des personnes ou des animaux qui doivent les acquitter. Tels sont l'impôt des patentes, la contribution personnelle, les prestations, la taxe sur les chiens et toutes les contributions indirectes.

Impôt des portes et fenêtres. — L'impôt dont sont frappées les portes et fenêtres est payable par le propriétaire de l'immeuble, qui peut se faire rembourser ensuite par ses locataires, à moins de conventions contraires. Le montant de cet impôt varie avec l'importance des localités. Sont exemptées de cet impôt les portes et fenêtres des granges, bergeries, caves, manufactures, magasins, et en général celles des locaux non destinés à l'habitation.

Toute réclamation doit être adressée au préfet ou au sous-préfet dans les 3 mois de la publication des rôles (papier libre si la cote totale de l'impôt est inférieure à 30 francs ; papier timbré dans le cas contraire, feuille de 0 fr. 60). La réclamation doit être accompagnée de la feuille d'avertissement et de la quittance des douzièmes échus. Voy. aussi RÉCLAMATIONS.

Impôt foncier. — L'impôt foncier est celui que paye le propriétaire de toute propriété immobilière, bâtie ou non bâtie. Pour la propriété non bâtie,

il est établi sur le revenu net, c'est-à-dire sur ce qui reste au propriétaire de la valeur locative, déduction faite des frais d'entretien et de réparations, des frais de culture, semence, récolte, entretien. Il est dû par le propriétaire ou par l'usufruitier, mais les locataires et fermiers sont tenus de le payer, sauf leur recours contre les propriétaires et les usufruitiers. La répartition de l'impôt foncier entre les différents propriétaires du sol est faite à l'aide du *plan cadastral* qui indique, dans chaque commune, la contenance de chaque parcelle de terre et son revenu imposable, d'après la nature des récoltes qu'elle produit. Voy. CADASTRE.

L'impôt sur la propriété bâtie est un impôt de *quotité*. Voy. IMPOT.

Quand un propriétaire est imposé pour un immeuble qu'il ne possède pas, il a droit à une *décharge*. Il a droit à une *réduction* s'il est trop fortement imposé. Enfin il a droit à une *remise* ou *modération* s'il perd une partie de son immeuble par incendie, grêle, inondation,... Les demandes en *décharge*, *réduction*, *remise* ou *modération* sont adressées au préfet, dans des délais déterminés, ordinairement très courts. Elles sont rédigées sur papier libre si la cote dont on demande la décharge ou la réduction est inférieure à 30 fr.; sur papier timbré dans le cas contraire. Le conseil de préfecture statue en présence des parties intéressées. Les pièces justificatives à fournir sont: la feuille d'avertissement, la quittance des douzièmes échus. Voy. aussi RÉCLAMATIONS.

impôt personnel et mobilier. — Ces deux impôts sont réunis en un seul par la loi, quoiqu'ils soient en réalité distincts.

L'impôt personnel est un impôt de quotité dû par chaque individu et dont la valeur varie, suivant l'importance des localités, de 1 fr. 50 à 4 fr. 50. L'impôt mobilier est un impôt de répartition fixé d'après la valeur locative de l'habitation.

La taxe personnelle est due dans la commune où réside le contribuable; la taxe mobilière frappe toute habitation meublée, dans quelque commune qu'elle soit.

Tout habitant, Français ou étranger, jouissant de ses droits et non déclaré indigent, doit l'impôt personnel et mobilier. Les veuves, les femmes séparées de leurs maris, les mineurs ayant des moyens personnels d'existence doivent l'impôt personnel et mobilier.

Les réclamations se font comme celles relatives à l'impôt des portes et fenêtres. Voy. aussi RÉCLAMATIONS.

impôt sur valeurs mobilières. — Voy. VALEURS MOBILIÈRES.

imprescriptibilité. — Voyez PRESCRIPTION.

imprimerie. — L'imprimerie et la librairie sont *libres*; mais tout imprimé rendu public doit porter, sous peine d'amende, l'indication du nom et du domicile de l'imprimeur. Au moment de la publication de tout imprimé, il doit en être fait par l'imprimeur, sous peine d'une amende de 16 à 300 francs, un dépôt de 2 exemplaires destinés aux collections nationales.

On peut avoir l'occasion de corriger des épreuves d'imprimerie; la planche ci-après indique les signes conventionnels employés dans ces corrections.

imprimés (**affranchissement des**). — Voy. POSTES.

imprudence. — Chacun est responsable des dommages qu'il a causés non seulement par son fait, mais encore par sa négligence ou son imprudence. Dans le cas où l'imprudence d'une personne a été cause de blessure ou de mort pour une autre personne, l'auteur de l'imprudence peut être puni d'amende et d'emprisonnement.

inaliénabilité. — L'inaliénabilité est l'état d'une chose qui ne peut pas être *aliénée*, c'est-à-dire dont le propriétaire ne peut perdre la propriété.

La femme mariée sous le *régime dotal* (voy. CONTRAT DE MARIAGE) ne peut aliéner ses biens. De même les biens qui composent le *domaine public*. Un homme ne peut pas aliéner sa liberté: la loi ne reconnaît pas la validité d'un contrat dans lequel un homme engagerait ses services pour toute la durée de sa vie.

A plus forte raison ne peut-on pas aliéner une chose dont on n'a pas la propriété. Un fils ne peut pas vendre ses droits à la succession de son père.

inamovibilité. — Certains fonctionnaires sont *inamovibles*, c'est-à-dire ne peuvent être dépossédés de leurs fonctions, à moins de *forfaiture* prononcée par le tribunal compétent. Tels sont les membres de la Cour de cassation, de la Cour des comptes, des cours d'appel et des tribunaux de première instance, à l'exception des magistrats du ministère public.

L'inamovibilité est une garantie d'indépendance.

incendie. — Le crime d'incendie volontaire est puni, selon les circonstances, de la réclusion, des travaux forcés à temps ou à perpétuité, et même de mort. L'incendie causé par négligence ou imprudence est seulement

CARACTÈRES D'IMPRIMERIE

PRINCIPAUX TYPES

Noms et types des caractères.

Romain.	Elzévir.	MONASTIQUES.
GRANDES CAPITALES.	Didot.	Allongées.
PETITES CAPITALES.	Antiques.	Maigres.
Italique.	Normandes.	Gothique.
Alsaciennes.	Égyptiennes.	Ronde.
Vénitiennes.	Italiennes.	Écriture.

Protocole des corrections typographiques.

Lettres et mots à changer.	Homicide par ignorance. — Dans	c/ a/ ans H
Lettres gâtées à changer.	une grande ville du Midi, une mère	n/ e/
Lettres et mots à supprimer.	voyant son son enfant, légèrement indis-	H
Lettres et mots à ajouter.	posé, voulut lui faire potion calmante. Mais,	é/ t/ e/ prendre une/
Lettres à retourner.	malade elle-même et alitée, elle fit ad-	elle était
Lettres et mots à transposer	ministrer le remède par sa sœur. Malheu-	
	Au lieu du calmant inoffensif elle 3	H
	ne savait pas lire et se trompa de flacon. 2	
Ligne à transposer.	reusement la garde malade improvisée 1	
	fit boire à l'enfant du laudanum. malgré 4	m/
	tous les soins qui lui furent prodigués,	
Ligne à remanier.	le pauvre petit mourut empoisonné.	
Mots à espacer.	Quelle suite terrible de l'ignorance! répé-	#
	tons de même à ceux qui malheureuse-	
Espaces à baisser.	ment ne savent pas lire, que tout remède	X X
	dangereux porte une étiquette *rouge*.	

puni d'amende, sans préjudice des dommages-intérêts. La simple *menace* d'incendie est punie, selon les circonstances, d'emprisonnement ou des travaux forcés, et d'une amende de 25 à 600 fr.

inch (mesure). — Voy. LONGUEUR.

incombustibilité. — Aucun procédé ne peut empêcher les matières organiques d'être décomposées par l'effet d'une température assez élevée. Mais on conçoit qu'il soit possible de les rendre incapables de brûler par elles-mêmes avec flamme ; de telle sorte qu'elles ne puissent plus fournir d'aliment actif à un incendie, de telle sorte aussi qu'elles se consument sans flamme lorsqu'elles sont au sein d'un foyer de chaleur.

C'est ainsi qu'on peut rendre le bois sensiblement incombustible en appliquant à sa surface des couches successives d'une dissolution peu concentrée de *silicate de potasse*. Les couches doivent être nombreuses, appliquées à 24 heures d'intervalle, dans un local chaud et sec.

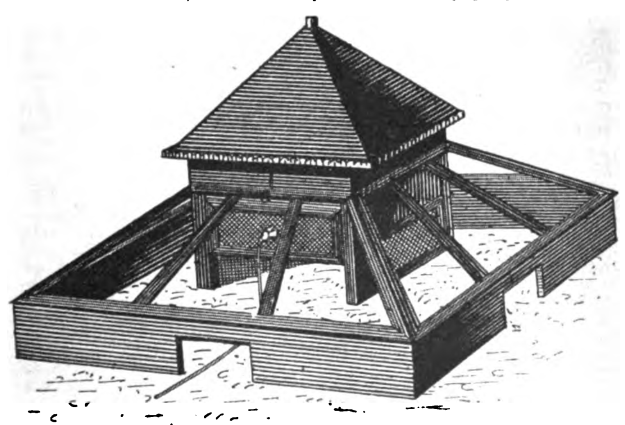
Les tissus sont rendus incombustibles par immersion dans un liquide constitué par : *eau*, 1 000 parties ; *alun*, 60 ; *sulfate d'ammoniaque*, 60 ; *acide borique*, 30 ; *gélatine*, 19 ; *empois*, 6.

Les étoffes de toile et de coton sont rendues ininflammables en incorporant dans l'*empois* ordinaire un mélange à parties égales de *sulfate de zinc*, de *sulfate de magnésie* et de *sel ammoniac* bien broyés, auquel on ajoute 3 fois son poids d'*alun ammoniacal*.

incompétence (législation). — Un juge ou un tribunal est incompétent, lorsqu'il n'a pas le droit de statuer sur la contestation qui lui est soumise.

Un tribunal de commerce auquel on soumet une affaire non commerciale est incompétent. Un tribunal correctionnel de première instance est incompétent pour juger les *crimes*, de même que la cour d'assises est incompétente pour juger les *délits*.

Il y a aussi incompétence, à un autre point de vue, lorsque le tribunal appelé à statuer n'est pas celui de la localité déterminée par la loi. Ainsi une affaire civile doit être jugée par le tribunal de première instance dans la circonscription duquel se trouve le domicile du défendeur ; tout autre tribunal de première instance serait incompétent.



Caisse pour l'élevage des petits poulets.

incubation. — Voici la durée moyenne d'*incubation* de nos principaux oiseaux domestiques :

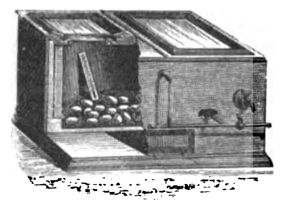
Serin.........	13 à 15	jours.
Pintade.......	18 à 20	—
Pigeon.......	18 à 20	—
Poule........	20 à 22	—
Faisan........	20 à 25	—
Canard.......	25 à 30	—
Paon.........	27 à 30	—
Oie...........	27 à 30	—
Dinde........	30 à 32	—
Cygne........	40 à 45	—

Comme on le voit, ces nombres peuvent varier, dans certaines espèces, de 4 à 5 jours.

incubation artificielle. — L'in-

cubation artificielle consiste à maintenir les œufs de poule, de canard, de dinde, etc., à une température voisine de 38° à l'aide d'une source artificielle de chaleur, pour remplacer l'incubation par la mère.

L'incubation artificielle, facile à mener à bonne fin, donne des résultats au moins aussi certains que l'incubation naturelle. Mais elle a, sur cette dernière, l'avantage de permettre d'obtenir des petits exactement à l'époque que l'on désire, soit dès le début du printemps ou à l'arrière-saison.



Couveuse artificielle. — La chaleur nécessaire à l'éclosion est fournie par l'eau chaude que contient un réservoir placé à proximité des œufs.

Il existe un grand nombre de modèles de *couveuses artificielles;* dans les unes, la température nécessaire est maintenue par une petite lampe qui brûle constamment; dans les autres, on emploie un réservoir plein d'eau chaude, que l'on renouvelle une ou deux fois par jour (*fig.*).

Après l'éclosion, les poussins sont mis dans une caisse à deux compartiments; l'un où se trouve la nourriture, est assez grand et sert pour ainsi dire de promenoir; l'autre, chauffé à l'eau chaude, est un abri où les poussins viennent se mettre à l'abri du froid (*fig*).

Les procédés de l'incubation artificielle réussissent parfaitement, non seulement pour les poules, mais pour les canards, oies, dindes, faisans, perdrix, et même pour l'autruche (Algérie).

indigestion. — Un commencement d'indigestion doit être combattu par une infusion sucrée, très chaude, soit de *thé*, soit de *tilleul*, de *mélisse*, de *menthe*, de *camomille*, selon le goût du malade. On y ajoutera un peu d'eau de fleurs d'oranger. Une ou deux cuillerées à café d'*eau de mélisse* versée sur un morceau de sucre, ou une cuillerée à café de *sirop d'éther*, produisent aussi un bon effet.

S'il survient des vomissements, on les laissera se produire librement, en faisant boire fréquemment quelques gorgées de l'infusion choisie, toujours bien chaude. Si les nausées sont violentes et que les vomissements ne se produisent pas, on les provoquera en faisant boire quelques gorgées d'*eau tiède*, ou même en faisant prendre 5 à 10 centigrammes d'*émétique*, en deux fois, dissous dans un peu d'eau tiède.

En cas de coliques, on administrera un ou deux lavements avec une légère infusion de *tilleul*, ou de fleurs de *mauve*, ou une décoction de graine de *lin*, de racine de *guimauve*. Si les coliques persistent, on donnera un verre d'*eau de Pülna*, ou d'eau d'*Hunyadi-Janos*, ou d'*eau de Sedlitz*.

Une diète sévère doit être observée au moins pendant 12 heures à la suite d'une indigestion.

Si l'indigestion a été forte, on mangera peu, et seulement des aliments légers pendant 2 ou 3 jours.

industrielles (écoles). — Il existe en France un grand nombre d'écoles industrielles. L'énumération des principales se trouve dans le Supplément, au mot *Ecoles*.

industries agricoles (école des). — Voy. Supplément.

infanterie. — On peut arriver au grade d'officier d'infanterie soit en passant par l'*Ecole spéciale militaire* de Saint-Cyr, soit en passant par le rang. Les sous-officiers désireux de passer sous-lieutenants doivent subir un examen qui leur permet d'entrer à l'Ecole d'infanterie de Saint-Maixent (voy. ÉCOLES DE SOUS-OFFICIERS*), d'où ils sortent officiers.

Dans l'infanterie de marine, les conditions sont les mêmes. Pour les soldes, voyez OFFICIERS.

infusions. — Les *infusions* se préparent en versant de l'eau bien bouillante sur des plantes, généralement sèches, de manière à en dissoudre les principes actifs. La plupart des *tisanes* se préparent par infusion. C'est ainsi que, pour préparer une infusion de *tilleul*, on met une pincée de fleurs de tilleul dans une théière de porcelaine, on y verse de l'eau bien bouillante et on ferme. On met une quantité de fleurs plus ou moins grande selon la quantité d'eau; selon aussi que l'on désire une infusion forte ou faible. Voyez aussi, au mot THÉ, comment on fait cette infusion d'un goût si délicat.

Il faut éviter, en toute circonstance, une infusion trop prolongée, qui développe généralement un goût d'amertume. Au bout de quelques minutes, 7 ou 8 au plus, la tisane a pris tout son arome.

ingénieurs. — On distingue les *ingénieurs de l'Etat*, qui sont des fonctionnaires publics (voy. MINES, PONTS ET CHAUSSÉES, MANUFACTURES DE L'ÉTAT, HYDROGRAPHE, etc.), et les *ingénieurs civils* employés par l'industrie privée. Ces derniers sont généralement des élèves diplômés de l'École centrale des arts et manufactures, de l'Ecole des ponts et chaussées, de l'École des mines, de l'école des mines de Saint-Etienne, des arts et métiers, etc. D'ailleurs le titre d'ingénieur civil peut être pris par quiconque dirige ou aspire à diriger une usine, une industrie, — qu'il soit ou non muni d'un diplôme. Voy. Supplément.

inhumation. — Aucune inhumation ne peut être faite sans l'autorisation de l'officier de l'état civil, qui doit s'assurer du décès. Sauf des cas particuliers, l'inhumation ne peut être faite que 24 heures, au plus tôt, après la mort. Elle peut avoir lieu soit dans les cimetières publics, soit dans une propriété particulière, pourvu que cette propriété soit hors des villes et des bourgs.

injures. — L'injure (envers un particulier) qui ne renferme l'imputation d'aucun vice déterminé, celle qui n'est pas publique, est passible d'une amende de 1 à 5 francs, et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 5 jours à 2 mois, ou d'une amende de 16 à 300 francs, ou de ces deux peines à la fois.

L'injure publique envers un fonctionnaire public, un ministre, un député, un dépositaire de l'autorité publique, un ministre d'un culte salarié par l'État, un juré, un témoin, si cette injure est commise à raison des fonctions ; l'injure publique envers les cours, tribunaux, armées de terre ou de mer, corps constitués, administrations publiques, qu'elle soit commise par parole ou par écrit, est passible d'une amende de 18 à 500 francs et d'un emprisonnement de 5 jours à 3 mois.

Les injures ne peuvent être poursuivies que sur la plainte de la partie injuriée.

inscription maritime. — La loi militaire porte que l'armée de mer comprend : 1° les hommes fournis par l'*inscription maritime*; 2° les hommes qui ont été admis à s'engager ou à contracter un rengagement dans les équipages de la flotte; 3° les jeunes gens qui, au moment des opérations du conseil de revision, ont demandé à entrer dans les équipages de la flotte et ont été reconnus aptes à ce service; 4° à défaut d'un nombre suffisant d'hommes compris dans les trois catégories précédentes, les hommes du contingent auxquels les numéros les moins élevés sont échus par l'effet du tirage au sort (voy. SERVICE MILITAIRE, ENGAGEMENT VOLONTAIRE).

Nous devons parler ici de l'*inscription maritime*.

Tous les habitants des côtes qui se livrent à la navigation, à la pêche ou à une profession maritime quelconque, n'obéissent pas à la loi militaire à laquelle sont soumis tous les autres citoyens. Ils sont tenus de servir l'Etat comme marins, et restent à la disposition du ministre de la marine depuis 18 jusqu'à 50 ans. A cet effet ils sont inscrits sur un registre que l'on appelle le rôle de l'*inscription maritime*.

Tout inscrit maritime est à la disposition du gouvernement; il peut être appelé à servir sur les bâtiments de l'État, à son tour de rôle, toutes les fois qu'il y a nécessité. La durée de son service est donc, en principe, de 32 ans. Mais en fait, en temps de paix, il ne peut pas être appelé après l'âge de 40 ans, et il ne fait que 3 ans de service effectif sur les bâtiments de l'Etat.

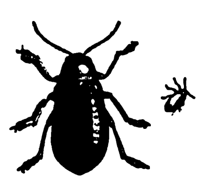
Les inscriptions maritimes sont divisées en 4 classes : les célibataires, les veufs sans enfants, les hommes mariés sans enfants, les pères de famille. En temps de guerre, la levée des inscrits se fait dans l'ordre de ces 4 classes, en commençant par tous les hommes de la 1re classe, puis ceux de la 2e, de la 3e et enfin de la 4e, selon les nécessités.

L'inscrit maritime qui n'est pas levé est libre d'exercer sa profession sur toutes les côtes de France, et de faire la navigation sur tous les navires de commerce français, mais il lui est interdit de passer à l'étranger et de s'engager sur un navire étranger.

On voit qu'en somme les charges qui incombent aux inscrits maritimes ne sont pas sensiblement plus lourdes que celles auxquels sont soumis les citoyens qui obéissent à la loi militaire. De plus les inscrits ont des avantages qui leur sont propres : en cas de blessures reçues au service, ils ont droit à des pensions de retraite; leurs veuves et leurs enfants sont secourus par l'Etat; après un certain temps de navigation, ils ont droit à une pension.

insectes nuisibles. — Les espèces d'insectes nuisibles sont innombrables. Il n'est, pour ainsi dire, aucun animal, et aucun végétal, qui n'ait à compter quelque ennemi parmi ces animaux malfaisants. Si l'effrayante fécondité des insectes pouvait se développer en toute liberté, il n'y aurait bientôt plus à la surface du globe une seule plante vivante, ni un seul vertébré.

Heureusement les insectes se font entre eux une guerre acharnée; les oiseaux, ainsi que quelques mammi-



Altise potagère, très grossie (à côté, grandeur naturelle). — Dévaste les arbres des bois, les vignes, les cultures potagères, en rongeant la pellicule inférieure des feuilles.



Alucite, très grossie. — La femelle dépose ses œufs dans les grains de blé ; à l'éclosion, la chenille mange le grain.



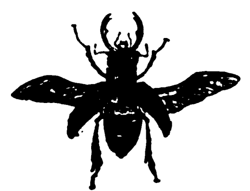
Balanine (longueur totale, 1cm). — Sa larve constitue le *charançon des noisettes*, qui mange l'amande.



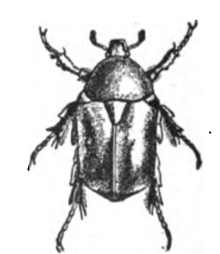
Blatte (longueur 3cm). — Se rencontre dans nos maisons (cuisine, boulangerie) ; attaque nos denrées, nos provisions, les substances animales et végétales les plus diverses.



Capricorne (longueur, 3cm,5). — La larve creuse des trous dans les troncs d'arbres, et y fait de grands ravages.



Cerf-volant, ou lucane (longueur totale, 10cm). — Sa larve fait de grands ravages dans les troncs des jeunes arbres.



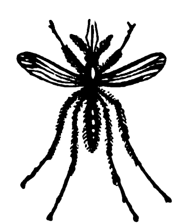
Cétoine dorée (longueur, 3cm,2). — Très nuisible aux arbres fruitiers, dont elle dévore les feuilles et les fruits.



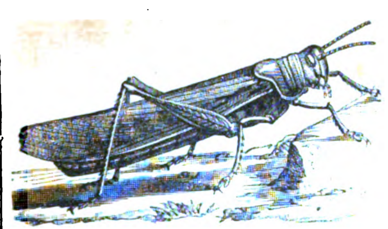
Charançon (grossi). — Ronge l'intérieur des grains de blé.



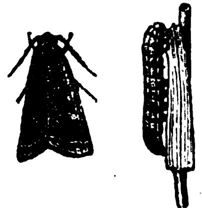
Courtilière (longueur, 5cm). — Creuse des galeries dans le sol, et coupe les racines d'un très grand nombre de plantes.



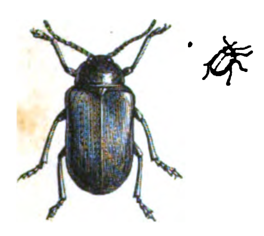
Cousin (longueur, 0cm,8). — Nous pique pendant la nuit, et détermine de petites inflammations très gênantes.



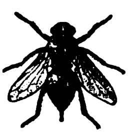
Criquet voyageur (longueur, 6cm). — Dévore les végétaux, et cause d'immenses dégâts.



Noctuelle du blé et sa chenille. — Les noctuelles, dont les espèces sont nombreuses, s'attaquent aux fleurs et aux fruits et causent de grands ravages (blé, betterave, ...).



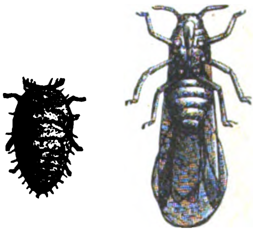
Eumolpe (grossi); à côté, grandeur naturelle. — Sa larve ronge les feuilles de la vigne.



Œstre du bœuf. — Les larves des œstres se développent sous la peau, sous les muqueuses ou dans l'estomac des mammifères et en particulier des animaux domestiques, et en déterminent l'amaigrissement, et souvent la mort.



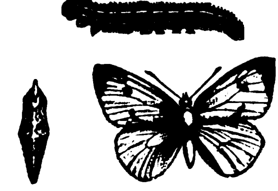
Guêpe (longueur, 2cm). — Dévore les fruits des vergers, les raisins, et nuit même à certains arbres.



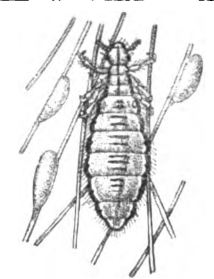
Phylloxera sans ailes (très grossi); **phylloxera ailé** (très grossi). — Le plus terrible ennemi de nos vignobles.



Hanneton (longueur, 3cm). — La larve, ou ver blanc, vit sous terre et dévore les racines de toutes les plantes cultivées; l'insecte parfait dévore les feuilles.



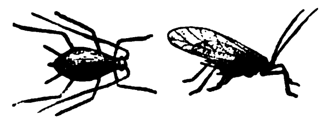
Piéride du chou. — La chenille de la piéride détruit des champs entiers de choux, de navets.



Pou commun (longueur, 3mm) et ses œufs. — Les poux vivent en parasites sur l'homme, et sur divers mammifères et oiseaux.

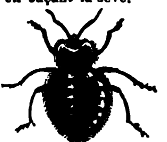


Puce (longueur, 2mm), insecte parfait, larve, nymphe. — Insectes parasites qui se nourrissent du sang de l'homme et des animaux.



Puceron sans ailes et **puceron** ailé (très grossis). — Les diverses espèces de pucerons épuisent les plantes en suçant la sève.



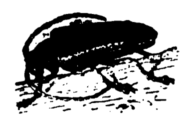


Punaise des bois (longueur, 1cm); **punaise des lits** (longueur 4mm). — Les punaises des plantes sucent la sève et affaiblissent les plantes ; la punaise des lits produit une piqûre douloureuse.



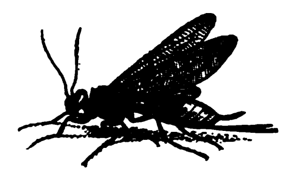


Pyrale de la vigne (grandeur réelle). — Attaque surtout les bourgeons, et cause de grands ravages.





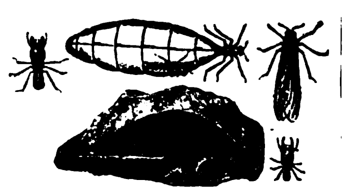
Saperde et sa larve (longueur, 2cm,7). — Les larves sillonnent le tronc des arbres de nombreuses galeries, rongent les chaumes des céréales, de façon à déterminer la chute des épis,



Sirex (longueur, 2cm,7). — Les larves creusent de longues galeries dans les troncs des arbres.



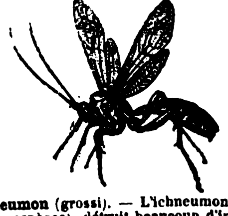
Ténébrion et sa larve (grandeur naturelle). — Sa larve cause de grands dégâts dans la farine, chez les boulangers. Connu sous le nom de *cafard*.



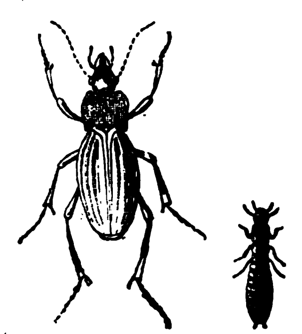
Termite lucifuge (femelle, mâle, soldat, ouvrier, termitière). — Creuse des galeries dans les bois de charpente, dont il compromet la solidité.



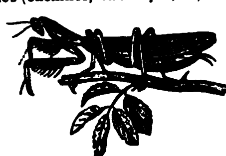
Abeille (reine avec aiguillon, grandeur naturelle). — Nous donne le miel; peut être considérée comme animal domestique.



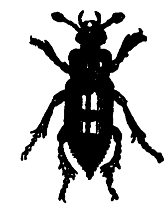
Ichneumon (grossi). — L'ichneumon (nombreuses espèces), détruit beaucoup d'insectes nuisibles (chenilles, charançon, ...).



Carabe doré ou jardinière (longueur, 2cm,5) et sa larve. — Le carabe (nombreuses variétés) fait une grande destruction de chenilles, vers blancs et autres insectes nuisibles.



Mante religieuse (longueur, 5cm). — Détruit beaucoup d'insectes nuisibles.



Nécrophore (longueur 2cm). — Ses larves mangent et détruisent les cadavres des animaux, cause d'infection de l'air.



Cicindèle champêtre (grandeur naturelle). — Détruit beaucoup d'insectes nuisibles.



Staphylin (longueur, 2cm,5). — Insectes carnassiers qui détruisent beaucoup d'insectes nuisibles.

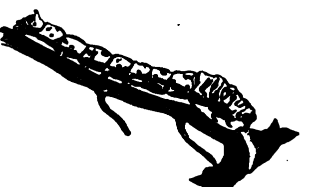


Coccinelle (grandeur naturelle). — Détruit une grande quantité de pucerons.





Cochenille mâle et femelle (longueur de la femelle, 3mm). — Nous fournit la couleur rouge nommée *carmin*.



Ver à soie (larve, longueur, 6cm). — Nous fournit la soie.

fères, tels que la taupe et le hérisson, les dévorent chaque jour par milliards.

Rien n'échappe aux atteintes des insectes nuisibles. Quelques-uns perforent les bois, d'autres dévorent les herbes et les feuilles, les fruits, les graines, les racines. On en rencontre vivant en parasites sur l'homme et sur tous les animaux. Nos provisions, nos pelleteries, nos maisons mêmes sont dévastées par les insectes. Parmi les insectes les plus nuisibles, citons les *criquets*, les *courtilières*, les *hannetons*, les *charançons*, les *phylloxeras*, et les innombrables larves connues sous le nom de *chenilles*.

Dans notre lutte contre les insectes nuisibles, nous rencontrons de précieux auxiliaires dans la plupart des oiseaux, et dans certains mammifères. Mais les soins bien entendus donnés aux cultures, des labours profonds, l'arrosage par les engrais liquides, l'échenillage des arbres au printemps, la recherche des hannetons et de leurs œufs, sont aussi des mesures de défense indispensables.

insectes utiles. — Parmi les innombrables espèces d'insectes, bien peu nous sont directement utiles. *L'abeille* nous donne son miel, le *ver à soie* nous fournit la plus belle des matières textiles, la *cochenille* donne à l'industrie une belle couleur rouge, la *cantharide* est employée en médecine pour la préparation des vésicatoires.

D'autres espèces, plus nombreuses heureusement, font une guerre acharnée à la multitude innombrable des espèces nuisibles : tels sont le carabe doré, la cicindèle champêtre, la coccinelle, l'ichneumon, la mante religieuse, le staphylin.

Il est certain aussi que beaucoup d'insectes sont indispensables à la fécondation des plantes, en portant le pollen des fleurs sur le pistil; l'abeille peut être placée au premier rang sous ce rapport.

insolation. — Lorsque l'action du soleil, tombant directement sur la tête, occasionne une perte de connaissance plus ou moins complète, avec rougeur de la face, on a une *insolation*. Les soins à donner aussitôt sont les mêmes que dans les cas d'*apoplexie**; et, là aussi, il faut aller chercher en toute hâte le médecin, car l'accident est souvent de la plus grande gravité.

Si l'insolation a causé seulement des étourdissements, de la fièvre, avec migraine violente, il faut encore prendre des précautions : repos absolu dans une chambre fraîche, très bien aérée, compresses d'eau fraîche sur la tête, souvent renouvelées, diète, boissons fraîches en petite quantité, pas de travail intellectuel, ni lecture, ni conversation. On appellera le médecin.

Quant au *coup de soleil*, qui empourpre la face ou les autres parties du corps qui ont pu être exposées à l'action du soleil, on le traite par des lotions ou même des compresses, souvent renouvelées, d'eau fraîche additionnée de vinaigre.

insomnie. — L'insomnie résulte souvent de divers états maladifs; les excès de travail intellectuel, les préoccupations d'affaires, les peines morales déterminent également l'insomnie. Les insomnies disparaissent ordinairement avec la cause qui les a fait naître. Mais en attendant cette disparition de la cause, on peut essayer de procurer le sommeil à l'aide de remèdes convenables. Il est bon, toutefois, de ne pas abuser de ces remèdes, et même de ne pas les employer sans l'autorisation du médecin.

On prendra, le soir en se couchant, 2 grammes d'*hydrate de chloral* dans un petit verre d'eau sucrée; ou bien des pilules de *sulfate de morphine;* ou bien du *sirop diacode;* ou bien encore des *pilules de codéine*. On peut encore, le soir en se couchant, boire un demi-verre d'eau dans laquelle on a mis 3 centigrammes de *camphre* en poudre et deux gouttes d'*éther*.

inspecteurs d'académie. — Il y a un inspecteur d'académie dans chaque département; il dirige, sous les ordres du recteur, l'enseignement secondaire et l'enseignement primaire du département. Pour être inspecteur d'académie, il faut être licencié dans une faculté ou compter 10 ans d'exercice dans l'enseignement public.

En fait, les inspecteurs d'académie sont aujourd'hui presque exclusivement choisis parmi les fonctionnaires de l'Université pourvus du titre d'agrégé des lycées.

Le traitement varie, selon la classe, de 6500 à 8000 francs, plus une indemnité supplémentaire de 500 fr. aux inspecteurs pourvus du titre d'agrégé.

A Paris et à Versailles, le traitement est de 8000 fr.

En province, près de chaque inspecteur d'académie, est un *secrétaire d'académie*, qui doit être bachelier ou muni du brevet supérieur de capacité de l'enseignement primaire, et des *commis d'inspection* qui doivent remplir les mêmes conditions (1500 à 3000 fr.).

inspecteurs de l'instruction primaire. — Les inspecteurs primaires sont choisis parmi les postulants pourvus du certificat d'*aptitude aux fonctions d'inspecteur primaire*.

Il y a au moins un inspecteur primaire

par arrondissement, placé sous les ordres de l'inspecteur d'académie. Il a pour principale fonction l'inspection des écoles primaires.

Le traitement (selon la classe, qui est personnelle) est de 3 000, 3 500, 4 000, 4 500, 5 000 fr. Dans le département de la Seine les traitements sont 6 000, 6 500, 7 000, 7 500 et 8 000 fr.

Des inspectrices primaires peuvent êtres nommées aux mêmes conditions.

Outre leur traitement, les inspecteurs reçoivent une indemnité départementale qui ne peut être inférieure à 200 fr.

Les inspecteurs primaires sont sous les ordres de l'*inspecteur d'académie**. Ils peuvent arriver à la situation d'*inspecteurs généraux* de l'enseignement primaire, bien que ces inspecteurs généraux soient plus souvent choisis parmi les inspecteurs d'académie. Voy. CERTIFICATS D'APTITUDE.

Inspecteurs généraux de l'instruction publique. — Les inspecteurs généraux de l'instruction publique ont un traitement de 10 000 fr. pour l'enseignement primaire, et de 12 000 fr. pour l'enseignement secondaire, plus des frais de déplacement. Il y a 8 inspecteurs de l'instruction secondaire, 8 inspecteurs de l'instruction primaire, 2 inspecteurs des langues vivantes.

Dans l'enseignement primaire, il y a en outre des inspecteurs spéciaux pour les écoles normales, pour le travail manuel dans les écoles normales et les écoles primaires supérieures, pour l'inspection de la gymnastique, des inspectrices des écoles maternelles. Dans l'enseignement, secondaire il existe des inspecteurs généraux de l'économat. Enfin des inspecteurs généraux sont chargés spécialement des colonies.

Inspection des écoles maternelles et des classes enfantines. — Un examen spécial, dont le programme comprend la pédagogie appliquée aux écoles maternelles, l'hygiène des enfants, la législation et l'administration des écoles, permet d'obtenir *le certificat d'aptitude à l'inspection des écoles maternelles et des classes enfantines.*

Les *aspirantes* doivent avoir au moins 25 ans, être munies du brevet supérieur et du certificat d'aptitude pédagogique, ou du certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire des jeunes filles.

Institut. — Voy. ACADÉMIE.

Institut chimique. — Voy. Sup.

Institut commercial. — Voy. COMMERCE (*écoles de*).

Instituteurs, institutrices. — On nomme *instituteur*, *institutrice*, dans un sens restreint, toute porsonne qui se livre à *l'instruction primaire* dans une école publique ou privée.

Toute personne âgée de 21 ans peut exercer les fonctions d'instituteur ou d'institutrice si elle est munie au moins du *brevet élémentaire de capacité de l'enseignement primaire**, à moins qu'elle n'ait été condamnée pour crime ou délit contraire à la probité et aux mœurs, ou privée de ses droits civils, ou qu'elle n'ait été l'objet d'une interdiction spéciale de la part du Conseil supérieur de l'Instruction publique.

Le corps des instituteurs et institutrices se recrute donc parmi les postulants pourvus du brevet de capacité de l'enseignement primaire. La possession du brevet donne le droit d'ouvrir une école privée, mais ne donne droit à aucune nomination d'instituteur public. Aussi un fort grand nombre de jeunes filles munies du brevet attendent-elles vainement des situations qui ne peuvent leur être accordées à cause du trop grand nombre de demandes. Actuellement, le seul moyen certain d'arriver à la situation d'institutrice publique est le passage par une *école normale primaire**. Les nominations sont faites par le préfet, sur la proposition de l'inspecteur d'académie.

Peines disciplinaires. Les peines disciplinaires applicables au personnel de l'enseignement primaire *public* sont les suivantes : la *réprimande* (prononcée par l'inspecteur d'académie), la *censure* (prononcée par l'inspecteur d'académie, après avis motivé du conseil départemental ; elle peut être insérée au *Bulletin départemental de l'enseignement primaire*) ; la *revocation* (prononcée par le préfet, sur la proposition de l'inspecteur d'académie, après avis motivé par le conseil départemental, le fonctionnaire ayant été appelé à présenter sa défense devant le conseil et pouvant interjeter appel devant le ministre) ; l'*interdiction* temporaire ou absolue d'exercer les fonctions d'instituteur (prononcée par le conseil départemental, sauf appel devant le conseil supérieur de l'instruction publique).

Les peines disciplinaires applicables au personnel de l'enseignement primaire *privé* sont différentes. Il y a d'abord l'*amende*, la *fermeture de l'école* et même la *prison* pour les chefs d'établissements qui ont ouvert une école en contravention aux prescriptions de la loi, ou qui refusent de se soumettre aux inspections réglementaires.

En outre, tout instituteur privé peut, sur la plainte de l'inspecteur de l'académie, être traduit, pour cause de faute grave dans l'exercice de ses fonctions, d'inconduite ou d'immoralité, devant le

conseil départemental, et être *censuré* ou se voir *interdire* l'exercice de sa profession soit dans la commune où il exerce, soit dans le département; le conseil peut même ordonner l'interdiction complète, à temps ou à vie, sauf appel devant le Conseil supérieur de l'instruction publique.

Traitements des instituteurs et institutrices publics. Les traitements des instituteurs et institutrices publics sont à la charge de l'Etat. Ces traitements sont les suivants :

	Instituteurs.	Institutrices.
Stagiaires	800 francs	800 francs
Titulaires de 5e classe	1 000 —	1 000 —
4e —	1 200 —	1 200 —
3e —	1 500 —	1 400 —
2e —	1 800 —	1 500 —
1re —	2 000 —	1 600 —

Outre ce traitement, les instituteurs et institutrices ont droit au *logement* ou à l'*indemnité représentative* fixée par arrêtés préfectoraux, à une *indemnité de résidence* (à la charge des communes), qui est de 100 francs dans les localités dont la population agglomérée est de 1000 à 3000 habitants; 200 pour une population de 3000 à 9000; 300 francs de 9001 à 12000; 400 francs de 12001 à 18000; 500 francs de 18001 à 35000; 600 francs de 35001 à 60000; 700 francs de 60001 à 100000; 800 francs de 100000 habitants et au-dessus; 2000 francs à Paris.

Les communes chefs-lieux de canton ayant moins de 1000 habitants de population agglomérée sont assimilées, quant à l'indemnité de résidence, aux localités de 1000 à 3000 habitants.

Les titulaires chargés de la direction d'une école comprenant plus de deux classes reçoivent un supplément de traitement de 200 francs. Ce supplément est de 400 francs si l'école comprend plus de quatre classes. Dans les écoles qui comprennent un cours complémentaire d'enseignement primaire supérieur, le maître chargé de ce cours reçoit un supplément de traitement de 200 francs. Les fonctionnaires désignés dans cet alinéa reçoivent une double indemnité de résidence.

Le traitement dans les *écoles primaires supérieures* est le même pour les instituteurs et les institutrices; il est ainsi fixé :

	Instituteurs ou institutrices.	Directeurs et directrices.
5e classe	1 100 francs	1 800 francs
4e —	1 300 —	2 000 —
3e —	1 600 —	2 200 —
2e —	1 900 —	2 500 —
1re —	2 100 —	2 800 —

avec le logement ou l'indemnité représentative, et une double indemnité de résidence. Les directeurs et directrices, instituteurs et institutrices des écoles primaires supérieures, pourvus du *certificat d'aptitude* au professorat des écoles normales, reçoivent une indemnité personnelle de 500 francs.

Pour être nommé instituteur ou institutrice *stagiaire*, il faut être pourvu du *brevet élémentaire de capacité de l'enseignement primaire;* pour devenir *titulaire* de 5e classe, il faut être pourvu du *certificat d'aptitude pédagogique*. Ne peuvent être nommés à la seconde et à la première classe des titulaires que les instituteurs et institutrices munis du *brevet supérieur de capacité de l'enseignement primaire.*

Institut industriel du nord de la France. — Cet établissement d'instruction technique a été installé à Lille, aux frais de la ville et du département du Nord. On s'y occupe principalement des industries de la région du Nord. Des cours oraux, de nombreux travaux pratiques de dessin, de chimie industrielle et d'atelier donnent aux élèves une instruction à la fois théorique et pratique. On peut dire qu'on fait dans cet Institut des études analogues à celles des *écoles d'arts et métiers* et de l'*Ecole centrale des arts et manufactures*. La durée des études est, selon les élèves, de 3 ou 4 ans.

L'institut reçoit des internes (1 100 fr. par an), des demi-pensionnaires (700 fr.) et des externes (400 fr.); de nombreuses bourses sont accordées par le département du Nord et les départements voisins.

Le recrutement se fait au concours, sauf pour les bacheliers de l'enseignement classique (sciences mathématiques ou physiques) et les bacheliers de l'enseignement moderne, qui sont admis sans examen. Les autres candidats, qui doivent être âgés d'au moins 15 ans, ont à faire des compositions et à subir des interrogations portant sur les sciences mathématiques, la physique, la chimie, le dessin. Il y a d'ailleurs deux concours différents; celui qui correspond à la section de *technologie* est plus facile que celui qui correspond à la section du *génie civil*.

Les élèves qui satisfont plus ou moins complètement aux épreuves de sortie reçoivent, selon la section dans laquelle ils ont fait leurs études, des *diplômes de capacité de technologie* ou de *génie civil*.

Les élèves munis de ces diplômes ou de ces certificats trouvent en général de bonnes situations dans la région du Nord comme ingénieurs civils ou chefs d'atelier.



Institut national agronomique. — Cet Institut, qui correspond à une école supérieure d'agriculture, est installé à Paris.

Il a pour but de former de savants agriculteurs, des professeurs pour l'enseignement agricole, des administrateurs capables de diriger les services publics relatifs à l'agriculture et des élèves à l'Ecole forestière (voy. ÉCOLE FORESTIÈRE).

Le régime est l'externat (deux ans, rétribution de 500 francs par an, bourses données au concours).

L'examen d'entrée porte sur la langue française, une langue vivante (anglais, allemand, espagnol, italien, arabe), les mathématiques, la physique et la chimie, le dessin, la géographie. Les candidats doivent avoir 17 ans au moins.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent le *diplôme de l'enseignement supérieur de l'agriculture*. Les élèves diplômés qui ont eu une note moyenne de 14 à l'examen de sortie sont autorisés à ne faire qu'une année de service militaire.

Le personnel administratif et enseignant de l'école est nommé par le ministère de l'agriculture (1 500 francs à 12 000 francs de traitement).

instruction publique. — L'instruction publique est placée sous la haute direction du ministre de l'instruction publique, assisté du Conseil supérieur de l'instruction publique. Les bureaux du ministère occupent un grand nombre d'employés, tous bacheliers ès lettres et admis à la suite d'un concours. Les traitements varient de 1 500 à 18 000 francs. En dehors du ministère, l'instruction publique est placée sous la direction de 17 *recteurs*, chefs des 17 académies qui ont leur siège à Aix, Alger, Besançon, Bordeaux, Caen, Chambéry, Clermont, Dijon, Douai, Grenoble, Lyon, Montpellier, Nancy, Paris, Poitiers, Rennes, Toulouse; chaque recteur est assisté d'un *conseil académique*; il a sous ses ordres, dans chaque département, un *inspecteur d'académie*, assisté d'un *conseil départemental de l'enseignement primaire*. Enfin, sous les ordres directs de l'inspecteur d'académie sont placés les *inspecteurs primaires*. Du ministère de l'instruction publique dépendent un grand nombre d'*écoles spéciales*, les *établissements d'instruction supérieure*, les *établissements d'instruction secondaire* (inspectés par les inspecteurs généraux de l'enseignement secondaire), les *établissements d'instruction primaire* (inspectés par les inspecteurs généraux de l'enseignement primaire). Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE, ENSEIGNEMENT SECONDAIRE, ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, ÉCOLES; voy. aussi BEAUX-ARTS.

instruction publique (Conseil supérieur de l'). — Ce conseil consultatif, qui a pour président le ministre de l'instruction publique, est composé de 57 membres, dont 13 sont nommés par le président de la République, et les 44 autres élus par leurs pairs pour une période de 4 ans, dans les différents ordres de l'enseignement supérieur, de l'enseignement secondaire et de l'enseignement primaire. Les 13 conseillers nommés par décrets ne peuvent être choisis que dans les catégories suivantes : 9 choisis parmi les directeurs et anciens directeurs du ministère de l'instruction publique, les inspecteurs généraux et anciens inspecteurs généraux, les recteurs et anciens recteurs, les inspecteurs et anciens inspecteurs d'académie, les professeurs et anciens professeurs de l'enseignement public; 4 choisis parmi les membres de l'enseignement libre.

Le Conseil tient par an deux sessions ordinaires; il peut être en outre convoqué par le ministre en session extraordinaire. Il est appelé à donner son *avis* sur toutes les questions relatives aux programmes, méthodes d'enseignement, modes d'examens, règlements administratifs et disciplinaires relatifs aux écoles publiques ou libres, livres d'enseignement et de lecture. Il statue en *appel* et en *dernier ressort* sur les jugements rendus par les conseils académiques en matière contentieuse ou disciplinaire, sur les décisions des conseils départementaux de l'enseignement primaire en matière d'opposition à l'ouverture d'écoles privées et en matière d'interdiction.

Une *section permanente* du Conseil, constituée par les 9 membres nommés par le ministre en dehors de l'enseignement libre et par 6 membres choisis par le ministre parmi ceux qui procèdent de l'élection, étudie à l'avance les questions qui doivent être soumises, en session, aux délibérations du Conseil supérieur.

insuffisance d'actif. — Voy. FAILLITES.

intendance. — Voy. ADMINISTRATION DE L'ARMÉE.

interdiction. — L'interdiction judiciaire est l'état d'une personne déclarée par la justice incapable de se gouverner elle-même et d'administrer ses biens. Les causes de l'interdiction sont l'*imbécillité*, la *démence*, la *folie furieuse*. L'interdiction s'applique même au mineur, dont elle restreint encore la liberté civile, en lui enlevant, par exemple, la possibilité de se marier.

L'interdiction pour cause d'imbécillité ou de démence ne peut être prononcée que sur la demande du conjoint ou d'un parent jusqu'au douzième degré; l'interdiction pour cause de folie furieuse peut être demandée, non seulement par les parents, mais encore par le procureur de la République.

La demande est présentée au tribunal, qui prend avis du *conseil de famille* rassemblé à cet effet, interroge lui-même le défendeur en chambre du conseil, puis prononce l'interdiction, s'il le trouve bon.

Le conseil de famille est alors appelé à nommer à l'interdit un *tuteur* et un *subrogé tuteur* (voy. TUTELLE) qui auront les mêmes fonctions que s'il s'agissait d'un mineur, à la charge d'employer les revenus de l'interdit à adoucir son sort et à déterminer sa guérison (voy. INTERNEMENT DES ALIÉNÉS).

L'interdiction prend fin, par un jugement du tribunal, si l'interdit revient à la raison.

L'**interdiction légale** s'applique aux individus sains d'esprit qui ont été condamnés aux travaux forcés à perpétuité ou à temps, à la déportation, à la détention, à la réclusion. Les biens du condamné sont gérés par un tuteur et un subrogé tuteur nommés par le conseil de famille. L'interdiction légale prend fin à l'expiration de la peine, même pour le condamné à perpétuité, s'il vient à être gracié. Le condamné aux travaux forcés à perpétuité et à la déportation n'a pas même le droit de recevoir un héritage, ni de faire un testament; tout testament fait avant sa condamnation est même annulé.

L'**interdiction des droits civiques, civils et de famille** est une peine *correctionnelle* moins grave que l'*interdiction légale* et la *dégradation civique*, en ce qu'elle n'est pas *infamante* et n'est que *temporaire;* de plus elle n'enlève pas le droit de gouverner ses biens.

Enfin on nomme **demi-interdiction** la situation d'une personne saine d'esprit pourvue d'un *conseil judiciaire* (voy. ce mot).

intérêts. — I. On *prête* ou on *emprunte* une somme représentée par la lettre C, au taux de I pour cent. L'intérêt à *recevoir* ou à *payer* chaque année, R, s'obtient en multipliant la somme C par le taux I, et en divisant le produit par 100.

Exemple. — On prête 25 340 francs à 3 1/2 pour 100. Quel intérêt doit-on recevoir chaque année? — *Réponse :* On doit recevoir $\frac{25\,340 \times 3,5}{100} = 886$ fr. 90.

II. On a acheté des valeurs pour une somme de C francs, et on s'est constitué ainsi un revenu net de R francs par an. Pour avoir le taux de l'intérêt, il faut multiplier par 100 le revenu net, et diviser le produit obtenu par le capital C.

Exemple. — On a acheté des valeurs pour une somme de 25 340 francs et on s'est constitué ainsi un revenu net de 886 fr. 90. A quel taux a-t-on placé son argent? — *Réponse :* Au taux

$$\frac{100 \times 886,90}{25\,340} = 3,5 \text{ pour } 100.$$

III. On prête ou on emprunte, à intérêts simples, une somme représentée par la lettre C, au taux de I pour cent. Combien doit-on recevoir ou payer au bout de N jours? — Pour avoir cette somme, il faut multiplier le capital C par le taux I, multiplier le produit par le nombre N de jours et diviser par 36 500.

Exemple. — On prête 25 340 francs à 3 1/2 pour 100. Quel intérêt doit-on recevoir au bout de 431 jours? — *Réponse :* On doit recevoir

$$\frac{25\,340 \times 3,5 \times 431}{36\,500} = 1\,047 \text{ fr. } 27.$$

IV. **Escompte.** Un capital C est payable dans N jours. Quelle somme a-t-on à payer pour se libérer aujourd'hui, le taux de l'escompte étant fixé à I pour cent? — Pour avoir cette somme, il faut multiplier d'abord le capital C par 36 500; d'autre part, il faut multiplier le taux I de l'intérêt par le nombre de jours et ajouter le produit obtenu au nombre 36 500. Il ne restera plus qu'à diviser le premier nombre par le second.

Exemple. — Un billet de la valeur de 3 000 francs est payable dans 530 jours. Combien doit-on payer aujourd'hui pour se libérer, le taux de l'escompte étant de 5 pour 100? — *Réponse :* La somme à payer est $\frac{36\,500 \times 3\,000}{36\,500 + 5 \times 530} = 2797$ fr.

V. **Intérêts composés.** Un capital C est placé à intérêts composés, au taux de I pour cent. Quelle valeur aura-t-il au bout de N années? Pour avoir cette valeur, il faut d'abord diviser par 100 le taux de l'intérêt, et ajouter 1; ensuite on multiplie le nombre obtenu par lui-même autant de fois qu'il y a d'années. Cette suite de multiplications une fois effectuée, on multiplie le dernier nombre obtenu par le capital C que l'on a placé.

Exemple. — On place une somme de 1 000 francs à intérêts composés, au taux de 4 1/2 pour 100. Que sera devenue la valeur du capital au bout de 6 ans? — *Réponse :* Je divise par 100 le taux de l'intérêt, ce qui me donne 0,045; j'ajoute l'unité, ce qui me donne 1,045.

Je multiplie ce nombre 5 fois par lui-même,

$$1,045 \times 1,045 \times 1,045 \times 1,045 \times 1,045 \times 1,045$$

(ce qui s'écrit plus rapidement $1,045^6$); enfin je multiplie par 1 000 le produit définitif obtenu, et j'obtiens pour résultat 1 302 francs.

Au bout de 34 ans, la même somme de 1 000 francs serait devenue 4466 fr.

VI. **Annuités.** Au commencement de chaque année, on place une somme C à intérêts composés, au taux de I pour cent. Quel sera le capital accumulé au bout de *n* années?

Le calcul à faire dans ce cas étant un peu plus compliqué, nous donnons le résultat du calcul pour une somme de 1 franc, avec un taux d'intérêt de 3 1/2, 4, 4 1/2 ou 5 pour 100.

NOMBRE D'ANNÉES. *n*.	VALEUR AU BOUT DE *n* ANNÉES DU CAPITAL FORMÉ PAR DES PLACEMENTS ANNUELS DE 1 FR. AU TAUX DE			
	3 1/2	4	4 1/2	5
fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
1	1.035	1.040	1.045	1.050
2	2.106	2.121	2.137	2.152
3	3.214	3.246	3.278	3.310
4	4.362	4.416	4.470	4.525
5	5.550	5.632	5.716	5.801
6	6.779	6.898	7.019	7.142
7	8.051	8.214	8.380	8.549
8	9.368	9.582	9.802	10.026
9	10.731	11.006	11.288	11.577
10	12.141	12.486	12.841	13.206
11	13.601	14.025	14.464	14.917
12	15.113	15.626	16.159	16.712
13	16.676	17.291	17.932	18.598
14	18.295	19.023	19.784	20.578
15	19.971	20.824	21.719	22.657
16	21.705	22.697	23.741	24.840
17	23.499	24.645	25.855	27.132
18	25.357	26.671	28.063	29.539
19	27.279	28.778	30.371	32.065
20	29.269	30.969	32.783	34.719
21	31.328	33.247	35.303	37.505
22	33.460	35.617	37.937	40.430
23	35.666	38.082	40.689	43.501
24	37.949	40.645	43.565	46.727
25	40.313	43.311	46.570	50.113
26	42.759	46.084	49.711	53.669
27	45.200	48.967	52.993	57.402
28	47.910	51.966	56.423	61.322

Pour se servir de ce tableau, on opérera comme nous faisons dans l'exemple ci-dessous.

Exemple. — Au commencement de chaque année, on place une somme de 500 francs à intérêts composés, au taux de 4 pour 100. Quel sera le capital accumulé au bout de 25 ans? — *Réponse :* Dans la première colonne verticale du tableau je prends le nombre 25; je suis horizontalement devant ce nombre jusqu'à ce que je sois dans la troisième colonne, marquée 4. Je trouve ainsi 43.311. Cela signifie qu'en versant 1 fr. au commencement de chaque année, j'aurai un capital de 43 fr. 311 à la fin de la vingt-cinquième année. Pour un placement annuel de 500 fr, j'aurai 500 fois plus, ou $43,311 \times 500 = 21\,655$ fr. 50 c.

Intérieur (**ministère de l'**). — Les employés du ministère de l'intérieur se divisent en *expéditionnaires* et *rédacteurs ;* ils sont attachés aux services suivants : cabinet du ministre, administration communale et départementale, secrétariat, comptabilité, presse, sûreté générale, administration pénitentiaire, administration des cultes.

Les candidats expéditionnaires doivent être âgés de moins de 30 ans, et subir un examen sur le français, l'arithmétique et la géographie. Les candidats rédacteurs doivent être âgés de moins de 30 ans, être bacheliers et subir un examen qui comprend des connaissances assez étendues sur les matières administratives. Les appointements varient de 1 800 à 20 000 francs.

Internat des hôpitaux. — Les hôpitaux de Paris et ceux des villes dans lesquelles se trouvent des facultés ou des écoles de médecine ou de pharmacie admettent, au concours, des étudiants en médecine ou en pharmacie, qui ont pour mission de seconder les médecins et les pharmaciens dans les soins à donner aux malades et la préparation des ordonnances. Ces étudiants portent le nom d'*externes des hôpitaux* et d'*internes des hôpitaux.*

A Paris le *concours pour l'externat* est ouvert à tous les étudiants (hommes ou femmes, Français ou étrangers) qui sont munis de 4 inscriptions (voy MÉDECINE): le concours comprend des interrogations sur l'anatomie descriptive, la pathologie et la petite chirurgie. Les externes attachés à un hôpital soignent les malades, font les pansements, etc. Ils sont nommés pour 3 ans. Leurs fonctions sont gratuites ou faiblement rétribuées (300 à 600 francs), selon les hôpitaux.

Le *concours pour l'internat* n'est ouvert qu'entre les *externes.* Les internes sont nommés pour 4 ans; ils sont logés à l'hôpital et reçoivent un traitement de 600, 700, 800 et 1 000 francs pour la première, la seconde, la troisième et la quatrième année. Chaque interne est attaché à un chef de service qu'il seconde dans sa tâche; en l'absence des chefs de service, les internes ont la res-

ponsabilité des soins à donner aux malades de l'hôpital.

Les internes peuvent prendre leurs 16 inscriptions, mais ne peuvent soutenir leur thèse qu'à la fin de leur temps d'exercice.

Les internes en pharmacie se recrutent aussi au concours; ils reçoivent les mêmes indemnités et sont soumis à la même réglementation.

interprète. — Voy. AGENTS CONSULAIRES.

inventaire. — Un *inventaire* est un état *énumératif*, *descriptif* et *estimatif* des biens d'une personne. La loi exige qu'il soit dressé, par les soins d'un *notaire*, un inventaire dans un grand nombre de cas. Par exemple, lors de l'entrée en fonction du tuteur d'enfants mineurs, ou lorsqu'un usufruitier prend la jouissance de son usufruit, ou encore quand un héritier accepte une succession sous bénéfice d'inventaire. Voy. SUCCESSIONS.

invention. — Voy. BREVET D'INVENTION.

inviolabilité (législation). — Le domicile d'une personne est un lieu inviolable. Tout individu qui s'introduit à l'aide de menaces ou de violences dans le domicile d'une personne est passible d'un emprisonnement de 6 jours à 3 mois et d'une amende de 16 à 200 fr.

Cette inviolabilité subsiste même à l'égard des dépositaires de l'autorité publique, qui ne peuvent pénétrer dans le domicile d'un particulier qu'en se conformant à une réglementation très stricte.

Et d'abord les agents de l'autorité ne peuvent jamais pénétrer la nuit dans un domicile pour une arrestation, une perquisition,... sauf le cas où ils sont appelés par des réclamations, des cris : *au secours !* La nuit s'étend de 6 heures du soir à 6 heures du matin du 1er octobre au 31 mars, et de 9 heures du soir à 4 heures du matin pendant le reste de l'année.

Pendant le jour, les juges d'instruction, procureurs de la République, juges de paix, maires, gendarmes, gardes champêtres, employés des contributions indirectes et des douanes peuvent pénétrer dans les domiciles particuliers, mais seulement dans certaines circonstances et en se conformant à des règles strictes qui varient d'un cas à l'autre. Tout dépositaire de l'autorité publique qui ne se conforme pas à ces règles commet lui-même un délit et s'expose par suite à des poursuites judiciaires.

Ces règles ne s'appliquent pas aux lieux publics, tels que cafés, cabarets, bals publics,... dans lesquels les agents de l'autorité peuvent pénétrer à toute heure du jour et de la nuit.

Outre l'inviolabilité du domicile, il existe diverses inviolabilités particulières, telles que l'inviolabilité des ambassadeurs et celle des députés, sénateurs. Les députés et sénateurs ne peuvent être recherchés, accusés ni jugés en aucun temps pour les opinions qu'ils ont émises dans le sein de l'assemblée. Ils ne peuvent, pendant la durée de la législature, être poursuivis ni arrêtés en matière criminelle, sauf le cas de flagrant délit, qu'après que l'assemblée a autorisé la poursuite.

irrigation. — Tout propriétaire qui veut se servir, pour l'irrigation de ses propriétés, des eaux naturelles ou artificielles dont il a le droit de disposer, peut obtenir le passage de ces eaux sur les fonds intermédiaires, à la charge d'une juste indemnité préalable. Sont toutefois exceptés de cette servitude les maisons, cours, jardins, parcs et enclos attenants aux habitations.

La même faculté de passage sur les fonds intermédiaires peut être accordée au propriétaire d'un terrain submergé en tout ou en partie, à l'effet de procurer aux eaux nuisibles leur écoulement.

Une *école d'irrigation et de drainage*, établie au Lézardeau, près de Quimperlé (Finistère), a pour objet d'initier les jeunes gens aux pratiques de l'arrosage et desséchement des terres. La durée des études est d'une année; les candidats doivent avoir au moins 17 ans et passer un examen élémentaire (prix de la pension, 600 francs; bourses).

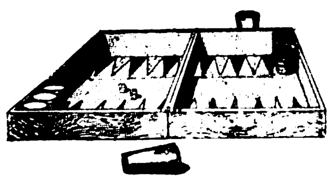
ivresse. — L'ivresse publique est réprimée par la loi. Sont punis d'une amende de 1 à 5 francs ceux qui sont trouvés en état d'ivresse manifeste dans les rues, chemins, places, cafés, cabarets ou autres lieux publics; en cas de récidive dans les 12 mois, la condamnation peut aller à 3 jours de prison; en cas de seconde récidive, l'amende peut aller à 300 francs et l'emprisonnement à 1 mois. Une nouvelle condamnation enlève au condamné le droit de vote et d'élection, l'éligibilité, le droit d'être nommé aux fonctions de juré ou autres fonctions publiques, ou aux emplois de l'administration.

Les cafetiers, cabaretiers et autres débitants qui ont donné à boire à des gens manifestement ivres, ceux qui ont servi des liqueurs alcooliques à des mineurs âgés de moins de 16 ans, sont punis d'une amende de 1 à 5 francs. Les diverses récidives sont passibles des mêmes peines que celles indiquées ci-dessus pour les ivrognes. Le tribunal peut, en outre, ordonner la fermeture de l'établissement pour 1 mois.

J

Jacquet. — Le jeu de *jacquet* est une variété de l'ancien jeu de *trictrac**, aujourd'hui bien délaissé. C'est un jeu fort amusant, qui se prête à des combinaisons variées laissant libre cours à l'habileté des joueurs; le hasard, cependant, y joue le plus grand rôle, comme à tous les jeux de cartes ou de dés.

Il nécessite l'emploi d'une boite spéciale en bois, qu'on nomme un jacquet. Quand elle est ouverte, cette boîte est constituée par deux grandes cases rectangulaires, à fond horizontal, limitées par des parois verticales de 6 à 8 centimètres de hauteur; une cloison de même hauteur les sépare l'une de l'autre. Chaque case a de 40 à 45 centimètres de longueur, de 25 à 30 centimètres de largeur. Le fond est en bois noir, avec 24 flèches incrustées perpendiculairement aux parois des bases; ces flèches



Le jacquet, les cornets et les dés.

sont alternativement blanches et vertes; il y en a 6 sur chaque base de chaque case.

Dans ces cases vont se mouvoir 30 pions semblables à ceux employés au jeu de *dames**, mais plus gros. Les mouvements de ces pions sont commandés par les numéros tirés à l'aide de deux *dés** placés dans un cornet de cuir.

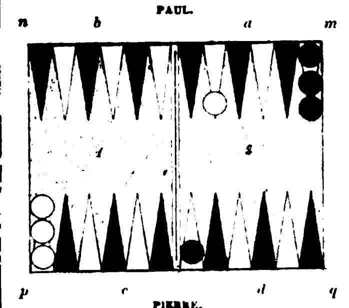
Chaque joueur a son cornet et ses deux dés; les deux joueurs, car ce jeu se joue uniquement à deux, tireront et joueront alternativement.

Pour faire une partie, les joueurs se placent en face l'un de l'autre, la boîte ouverte posée entre eux dans le sens indiqué par les flèches. Désignons les deux joueurs par les noms de Paul et Pierre, les quatre bases des cases par les lettres *a*, *b*, *c*, *d*, et les coins par les lettres *m*, *n*, *p*, *q*.

Paul empile ses 15 pions (les blancs, par exemple) sur la flèche du coin *p*, qui est à côté de son adversaire; Pierre empile les siens (les noirs) sur la flèche du coin *m*, qui est à côté de Paul. Il s'agit d'abord, pour Paul, de conduire tous ses pions sur la case *b*, en passant par *c d a*, et, pour Pierre, de conduire tous ses pions sur la case *d*, en passant par *a b c*.

On tire, avec un seul dé, à qui va jouer le premier; le plus fort dé commence, ce qui est un avantage. Supposons que ce soit Paul.

Il tire avec ses deux dés : 4 et 6, par exemple. Il prend un de ses pions, en *p*, et compte sur les flèches, d'abord quatre, puis six, ce qui fait dix points; il pose donc son pion sur la dixième flèche, à partir de celle sur laquelle sont ses jetons. Il le pose non pas à la base, mais à la pointe de la flèche, c'est-à-dire presque au milieu de la case. Pierre, à son tour, tire ses dés et opère de même,



Le plan du jacquet. — Le premier pion noir est arrivé à destination.

en portant l'un de ses pions placés en *m*. Paul reprend; il tire, par exemple, 5 et 4; il reprend le pion qui est déjà en route et compte avec lui 4 et 5 ou 5 et 4, ce qui le conduit sur la base *b*; son premier pion est arrivé à destination, il le pose, cette fois, non plus à la pointe de la flèche, mais à la base. Il va pouvoir conduire les autres aux coups suivants; mais il n'est pas forcé de les conduire un à un. Le premier une fois arrivé, il mène les autres comme il l'entend, les mettant en route plusieurs ensemble, de façon à garnir le plus grand nombre de flèches possible sur chacune des quatre bases.

De même Pierre, une fois qu'il a conduit son premier pion à destination, c'est-à-dire sur la base *d*, met en route ses autres pions comme il l'entend.

Bientôt toutes ou presque toutes les

flèches se trouvent occupées par des pions blancs ou des pions noirs, marchant, à chaque coup des dés, dans le même sens, les blancs suivant *c d a b*, les noirs suivant *a b c d*.

Cette progression obéit aux règles suivantes : 1° une flèche ne peut recevoir à la fois des blancs et des noirs; 2° une flèche peut recevoir à la fois autant de pions d'une même couleur que l'on veut; 3° pour avancer on compte autant de numéros qu'il en est marqué par les dés, en comptant un sur la flèche qui suit celle occupée par le pion qu'on veut mettre en mouvement; 4° sur un coup de dés on peut avancer deux pions, un pour chaque dé, ou un seul pion, qui avance alors d'un nombre de flèches indiqué par la somme des dés; 5° dans la progression d'un pion, on compte autant de flèches que le dé marque de numéros, sans s'occuper de savoir si ces flèches sont libres ou occupées, ni par qui elles sont occupées; 6° un pion ne peut s'installer que sur une flèche libre, ou sur une flèche occupée par un pion de même couleur; 7° quand on veut n'avancer qu'un seul pion sur un coup des deux dés, par exemple sur 4 et 5, ce qui fait 9, il ne suffit pas que la neuvième case soit disponible ou occupée par un pion de même couleur, il faut en outre qu'une case intermédiaire, 4 ou 5, le soit aussi; car, en avançant ainsi un seul pion, on fait comme si on comptait d'abord l'un des dés, puis l'autre; 8° une *rafle*, c'est-à-dire deux dés de même numéro, se compte double; si on tire, par exemple, la rafle de 3, on a à faire 4 fois 3; de même, pour la rafle de 5 on a à faire 4 fois 5; 9° la rafle se fait soit avec un seul pion qu'on avance de 4 fois le numéro, pourvu que les cases d'arrêt intermédiaires soient disponibles, soit avec deux pions, soit avec trois pions, soit avec quatre pions; 10° un joueur est obligé de faire les dés qu'il a tirés: il ne peut y renoncer, quelque préjudice que ces dés puissent porter à son jeu; 11° un joueur qui ne peut remuer aucun de ses dés, les cases dont il aurait besoin étant occupées par l'adversaire, perd son coup; 12° un joueur qui ne peut faire qu'un de ses dés le fait; s'il peut faire indifféremment l'un ou l'autre, mais pas les deux, il est obligé de faire le plus fort.

On voit, d'après ces dernières règles, qu'un joueur à tout intérêt à garnir, dès le début de la partie, le plus grand nombre de flèches possible avec ses pions; il gêne ainsi les mouvements de son adversaire et rend les siens plus aisés. Il peut même, en s'emparant de 6 flèches consécutives, boucher complètement le passage, au moins jusqu'au moment où il sera lui-même forcé d'abandonner ses positions pour aller de l'avant.

Mais il serait impossible d'indiquer ici toutes les combinaisons auxquelles se prête ce jeu; il y faut de la pratique et les conseils d'un bon joueur.

Reprenons la marche de la partie.

Un joueur est enfin arrivé à conduire tous ses pions à destination, Paul, par exemple : on dit qu'il est *rentré*. Tous ses pions sont donc sur la base *b*, empilés en nombre variable sur les six flèches de cette base; il faut, pour terminer la partie, qu'il *sorte* ses pions et qu'il les empile tous sur la flèche qui est au coin *m*, laquelle est alors ordinairement libre. Si cette flèche était encore occupée par quelque pion retardataire de l'adversaire, Paul n'en serait nullement arrêté : il rangerait ses pions sur une autre flèche, à son gré.

Voici comment Paul va *sortir*. Quand arrive son tour de jouer, il tire, par exemple, 3 et 5; il enlève un des dés placés sur la flèche 3 et un des dés placés sur la flèche 5, et empile ces dés en *m* (ou ailleurs). Les numéros des flèches, quand il s'agit de sortir, se comptent en sens inverse de l'entrée, c'est-à-dire que la flèche 1 est celle qui touche le coin *n*, et la flèche 6 est celle qui touche la cloison de séparation. Son tour de jouer étant revenu, Paul tire 4 et 2; je suppose qu'il n'ait aucun pion sur la flèche 4; alors il ne peut sortir un 4; mais son coup n'est pas pour cela entièrement perdu. Il prend un pion placé sur la flèche 5 ou sur la flèche 6, et l'avance de 4 flèches vers *n*; en faisant cela, il n'a pas sorti son dé, mais il l'a avancé vers les petits numéros, ce qui est un avantage, comme nous allons voir. En effet, supposons que Paul tire 5 et 6 et qu'il n'ait aucun pion sur le 5 ni sur le 6; il sortira 2 pions d'un numéro plus faible, par exemple deux 4 ou un 4 et un 3. Aussi a-t-on tout avantage à être casé au moment de la sortie, aussi près que possible du coin correspondant aux petits numéros.

A la sortie, comme à l'entrée, les rafles comptent double.

Le gagnant est le joueur qui est le premier sorti. Supposons que Paul soit ce gagnant. Si, au moment où il gagne, Pierre a *rentré* tous ses pions dans la case *d*, la partie est gagnée *simple :* Pierre doit payer l'enjeu. Mais si, au moment où Paul a gagné, Pierre n'est pas encore complètement *rentré*, la partie est perdue *double*, *triple* ou *quadruple*, selon que Pierre a encore un ou plusieurs pions retardataires en *c*, en *b* ou en *a*. Dans ce cas Pierre doit payer deux fois, trois fois, quatre fois l'enjeu. Beaucoup de joueurs n'admettent pas cette multiplication de l'enjeu : pour eux

la partie est toujours simple, dans quelques conditions qu'elle ait été gagnée.

Jacquet chemin de fer. Pour varier, on peut modifier la règle de la façon suivante, qui accélère souvent beaucoup la partie.

Les rafles, au lieu d'être comptées double, sont comptées *au carré;* c'est-à-dire que celui qui amène double-as fait seulement 1 point; double-deux, 2 fois 2 points; double-trois, 3 fois 3 points; double-quatre, 4 fois 4; double-cinq, 5 fois 5; double-six, 6 fois 6.

En outre, quand un des joueurs ne peut faire son point, c'est l'adversaire qui le fait, sans préjudice, bien entendu, du coup de dés qu'il donne lui-même à son tour.

jambon. — Voy. PORC (*abatage et conservation*); PORC (*cuisine*).

janvier (horticulture). — Voy. CALENDRIER HORTICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

jardinage. — Le *jardinage* comporte la culture des *fruits* (voy. ARBRES FRUITIERS), des *légumes* (voy. LÉGUMES) et des *plantes d'agrément* (voy. PLANTES D'AGRÉMENT).

Nous indiquerons seulement ici quelques principes généraux de jardinage, dont les amateurs, sinon les jardiniers, tireront peut-être profit.

D'après sa destination générale, un jardin peut être divisé en trois parties : *jardin potager*, destiné à la culture des légumes; *jardin fruitier*, produisant des fruits; *jardin d'agrément*, dans lequel on cultive les fleurs et les diverses plantes d'ornement.

Ces trois jardins peuvent être fondus en un seul, les fleurs, les légumes et les arbres fruitiers étant mélangés, pour constituer un jardin complexe. Mais il est infiniment préférable de diviser son jardin en trois parties distinctes; chacune des cultures y gagnera beaucoup et le jardin d'agrément aura un aspect plus agréable. On conçoit en effet que trois cultures différentes, n'ayant pas les mêmes exigences, puissent se nuire mutuellement. C'est ainsi, pour n'en donner qu'un exemple, que les labours et les arrosages, à chaque instant nécessaires pour la culture des légumes, sont souvent nuisibles aux arbres fruitiers placés dans le voisinage; les labours sont mauvais pour les arbres au moment de la floraison; plus tard, les arrosages répétés retardent la maturité des fruits.

Si l'on a un grand jardin, on installera donc la partie destinée aux fleurs dans le voisinage immédiat de la maison; à la suite on disposera les arbres fruitiers, et enfin, au bout, le jardin potager. Les murs qui clôturent le jardin sont réservés à la production d'arbres fruitiers en espalier.

L'exposition et le sol. On évitera d'établir un jardin dans un bas-fond ou sur une hauteur; une situation intermédiaire est préférable. Dans les bas-fonds on a à craindre l'humidité et les froids du printemps; sur les hauteurs le vent exerce trop fortement son action desséchante.

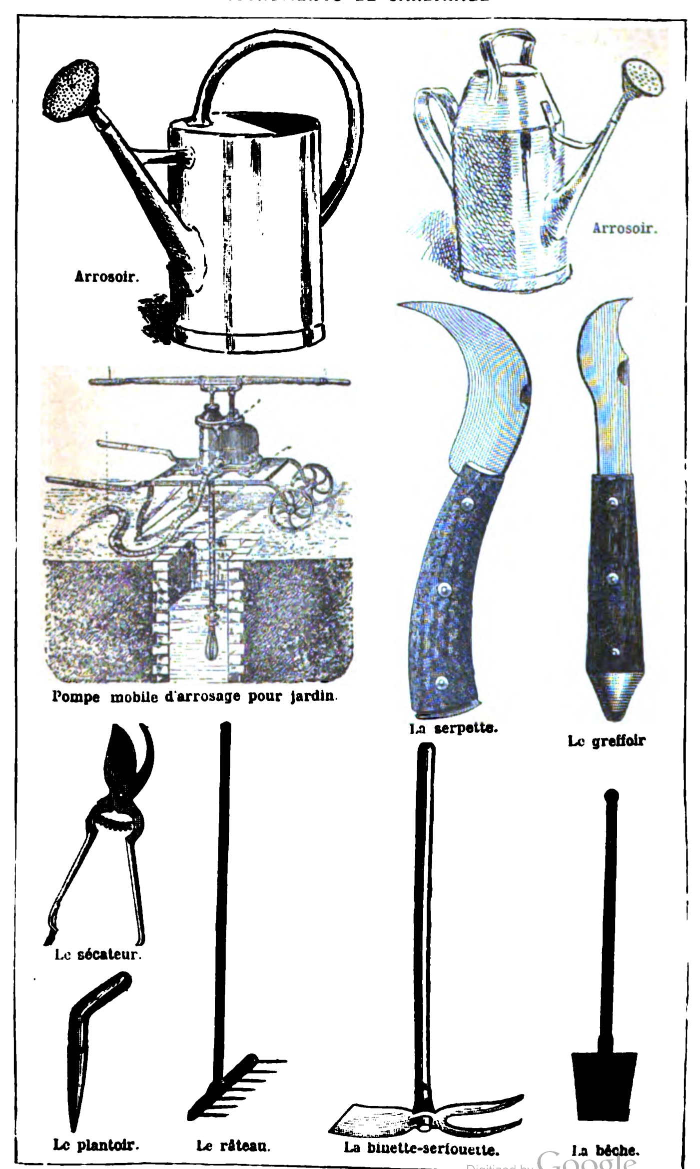
L'exposition du nord, où l'éclairage est insuffisant, est mauvaise; celle de l'ouest vaut mieux; celles de l'est et du midi, mieux encore. L'orientation doit être telle, en outre, que le jardin soit préservé par des abris des vents dominants de la région; si cela n'était pas, on serait parfois obligé de construire des abris artificiels.

La nature du terrain a de l'importance, moins cependant qu'on ne serait tenté de le croire au premier abord; le jardin n'occupant qu'une étendue relativement faible, il est toujours possible d'en modifier le sol presque à son gré par des *amendements* convenablement choisis. Pourvu que la terre soit profonde, que le sous-sol ne soit pas trop imperméable et qu'on ait de l'eau à proximité, il est possible d'obtenir un bon jardin. Les plantes ont cependant des préférences, et on réussira d'autant plus vite et d'autant plus sûrement que la terre, non encore amendée, sera mieux appropriée à la culture qu'on se propose d'établir.

La terre dite *franche*, qui n'est ni trop calcaire ni trop argileuse ni trop sablonneuse, est la meilleure pour la culture des plantes potagères. La terre franche est ordinairement d'un gris jaunâtre, très douce au toucher; elle se divise et se pulvérise aisément sous les doigts. Les arbres fruitiers préfèrent les terres fortes, avec prédominance d'argile et de calcaire. Les fleurs et aussi les légumes se trouvent bien dans les terres marécageuses, riches en fumier, pourvu que ces terres ne soient pas acides et qu'on puisse donner à l'excès d'eau un écoulement facile. Les terrains pierreux ne conviennent jamais au jardinage; mais un tel terrain, duquel on a extrait soigneusement les pierres, est susceptible de donner de bons produits.

Amendements, composts et terreaux. Amender une terre, c'est en corriger la nature, afin de la rendre plus propice à la production des végétaux. Le jardin, de dimension relativement restreinte, peut aisément recevoir des amendements en quantité suffisante pour que la nature de son sol soit presque complètement changée.

Les amendements naturels, consistant



Arrosoir.

Arrosoir.

Pompe mobile d'arrosage pour jardin.

La serpette.

Le greffoir

Le sécateur.

Le plantoir.

Le râteau.

La binette-serfouette.

La bêche.

ou des terres rapportées, que l'on mélange avec celles du jardin, sont employés chaque fois que la nature du sol s'écarte trop de celle dont on a besoin. La terre est-elle trop forte, trop compacte, et par suite trop chaude en été et trop humide en hiver, c'est qu'elle est argileuse : l'addition d'un sable grossier, siliceux, lui fera grand bien. La terre est-elle sableuse à l'excès, et par conséquent sèche et brûlante, l'argile viendra lui donner la cohésion qui lui manque. C'est à l'intelligence du jardinier et à sa connaissance du métier à le guider dans le choix de l'amendement et dans les proportions à employer.

C'est encore amender la terre d'un jardin que de la dessécher par des fossés d'écoulement, si elle est trop humide ; ou de l'irriguer à l'aide de rigoles d'arrosage, si elle est trop sèche.

Si la terre est une fois amenée à avoir à peu près la composition la plus convenable, on continue à lui fournir des amendements composés, nommés *composts** et *terreaux**, qui agissent en même temps comme engrais ; la *terre de bruyere** est également fort employée.

Engrais. Les amendements, les composts, les terreaux, augmentent d'une manière durable et générale la fertilité de la terre, mais il convient souvent d'employer des *engrais* proprement dits, dont l'action, plus rapide, augmente singulièrement l'abondance de la récolte.

Les *composts* et les *terreaux* sont d'ailleurs de véritables engrais, et lorsqu'ils sont employés en quantité suffisante, il n'est pas besoin d'en ajouter d'autres. Une foule de substances sont employées comme *engrais** dans le jardinage.

Arrosage. L'eau n'est pas moins indispensable à la prospérité du jardin que la chaleur, la lumière et les engrais. Les eaux de rivière et de citerne sont excellentes. Elles valent mieux que l'eau de puits, qui est en général trop froide ; aussi ne faut-il employer l'eau de puits qu'après l'avoir exposée pendant quelque temps à l'action de l'air et du soleil. En été, c'est le soir qu'on arrose les plantes, et pendant les autres saisons c'est le matin. L'eau jetée le soir sur la terre la pénètre peu à peu ; ainsi employée, elle profite mieux aux plantes ; jamais on n'arrosera en plein soleil ; les feuilles, ainsi mouillées, seraient souvent grillées. L'arrosage se pratique de diverses manières : à l'aide de l'arrosoir, ou par une pompe, ou à l'aide de tuyaux dans lesquels l'eau descend d'un réservoir élevé.

Quel que soit l'instrument employé, il convient que l'eau n'arrive pas trop violemment sur la terre, qu'elle tasserait, ou sur la plante, dont elle endommagerait les feuilles. Une *pomme d'arrosoir*, percée d'un grand nombre de petits trous, donne une sorte de pluie qui arrose en même temps la plante et le sol ; elle convient dans la plupart des cas. Pour les plantes délicates, on se sert d'arrosoirs pulvérisateurs.

Instruments de jardinage. Les travaux de jardinage, se faisant en général à bras d'homme, n'exigent ordinairement qu'un petit nombre d'instruments, simples et peu coûteux. Nous en représentons ici un certain nombre. Nous pouvons les diviser en quatre catégories :

Les instruments pour travailler la terre, tels que *bêche*, *binette*, *plantoir*, *râteau ;* les instruments d'arrosage indiqués plus haut ; les instruments pour couper le bois : *serpette*, *greffoir*, *sécateur*, *scie*, *ciseaux*, *échenilloirs ;* les abris pour les plantes, tels que *cloches*, *châssis*, *paillassons*.

Toute personne possédant un jardin connaît l'usage de chacun de ces instruments.

Opérations de culture. Nombreuses sont les opérations de culture ; telles sont les opérations du *bêchage*, de l'*épandage du fumier*, les *binages*, qui ont pour but de préparer le sol et de le maintenir en bon état.

Puis, pour la production même de la plante, les *semis*, *transplantation*, *marcottage*, *bouturage*, *greffage*, *taille des arbres*, *récolte des produits*, etc., etc. On ne peut apprendre ces diverses opérations, dont quelques-unes, comme la taille des arbres et le greffage, sont réellement difficiles, qu'en les pratiquant sous la direction d'un jardinier.

Nous donnerons seulement, à leur ordre alphabétique, quelques indications sur la plus importante, la plus générale de ces opérations, le *semis**.

Jarretières. — Les *jarretières* sont indispensables aux dames pour empêcher les bas de tomber ; mais il n'en est pas moins vrai qu'elles entravent la circulation du sang et peuvent, dans certains cas, déterminer l'enflure de la jambe et prédisposer aux varices.

Elles présentent le minimum de danger quand elles sont larges, faites d'un tissu très élastique, et qu'elles serrent le moins possible.

Les jarretières les plus inoffensives, et en même temps les plus commodes, car elles ne risquent pas de se détacher, sont faites avec une bande de tissu élastique, large de 3 à 4 centimètres, cousue de manière à former un cercle de grandeur convenable ; on les introduit par le pied.

jaunisse. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

javel (eau de). — Voy. BLANCHISSAGE.

jetage. — Voy. CHEVAL.

jeu (législation). — La loi n'accorde aucune action en justice pour le payement d'un pari; les billets souscrits pour de semblables dettes sont nuls. Mais toute somme volontairement payée ne peut plus ensuite être réclamée par le perdant.

La loi fait cependant exception pour certains jeux ou paris qui tiennent à l'adresse et aux exercices du corps (courses à pied ou à cheval, courses de chariots, exercice des armes, jeu de paume, natation, combats de rameurs). Les sommes dues pour ces sortes de jeux peuvent donc être réclamées judiciairement, mais les tribunaux ont le droit de rejeter la demande toutes les fois que le prix stipulé leur paraît excessif.

Certains jeux, dits *jeux de hasard*, sont même prohibés. Chez lui, un particulier peut jouer ou faire jouer des jeux de hasard quelconques, mais il n'en est pas de même dans les lieux publics tels que les cafés. Aussi personne ne peut, sans encourir une amende de 6 à 10 fr., établir ni tenir dans les rues, chemins, places ou lieux publics, des jeux de hasard tels que loteries, jeux de cartes exempts de combinaisons (baccarat, lansquenet, trente-et-quarante,...). Les tables, instruments, appareils, les enjeux, les fonds, denrées, objets ou lots proposés aux joueurs, sont saisis et confisqués; en cas de récidive, il y a une amende de 16 à 200 francs et un emprisonnement de 6 jours à 1 mois. Cependant l'autorité municipale *peut*, dans l'intérêt des plaisirs publics, allié avec celui du maintien de l'ordre, autoriser certains jeux de hasard, certaines loteries qui lui semblent inoffensives; mais elle peut aussi refuser l'autorisation. Elle a le droit, en permettant certains jeux de hasard sur les rues et places, de les interdire dans les cafés, auberges,... où la surveillance est plus difficile.

Les maisons publiques de jeux de hasard sont rigoureusement interdites, et la police poursuit les maisons de jeu clandestines.

jeu de bourse. — Voy. PLACEMENTS.

jeux. — Les jeux sont si divers qu'il serait impossible d'en faire une énumération complète ; aussi nous contentons-nous de renvoyer ici aux articles particuliers consacrés dans ce Dictionnaire aux jeux qui nous ont paru particulièrement intéressants et dont l'énumération est ci-dessous :

Anagramme, baccarat, baguenaudier, balançoire, balle au chasseur, balle au mur, balle au tambourin, balle aux pots, balle cavalière, balle en posture, balle (jeux de), ballon français, barette, barres, bataille, besigue, billard, boulangère, boules, bulles de savon, cartes (jeux de), cerf-volant, charade, chat-coupé, corbillon, cricket, croquet, crosse, crosse au but, dames, dés, deviner un mot, devinettes, dominos, drapeau, écarté, échasses, échecs, énigme, épervier, exercices physiques, furet, gages, gouret, grâces, homonymes, impériale, jacquet, jeu (législation), jeux (petits), jeux hygiéniques, jonchets, lanterne magique, lansquenet, lawn-tennis, logogriphe, longue paume, loterie, loto, loup, mail, manille, marelle, mère Garuche, métagramme, mots géométriques, nain jaune, oie (jeu de l'), ombres chinoises, patience (jeu de), patiences ou réussites, paume, pigeon-vole, polignac, proverbes, quilles, rallie-papiers, rams, rébus, rondes, rubans, sabot, sellette, solitaire, syllabe achevée, thèque, toupie, trente-et-un, tric-trac, volant.

jeux (petits). — On nomme *petits jeux* des jeux d'appartement auxquels l'esprit prend une plus grande part que le corps : tels sont les *charades*, les *proverbes*, les *devinettes*, le *corbillon*, etc. Ces jeux sont en nombre pour ainsi dire illimité, mais beaucoup sont de fort mauvais goût, aussi y insisterons-nous très peu. Dans ces petits jeux nous classons quelques jeux d'esprit intéressants. Voy. ANAGRAMME, CHARADE, CORBILLON, DEVINETTES, ÉNIGME, FURET, GAGES, HOMONYMES, LOGOGRIPHE, MÉTAGRAMME, MÉTIERS, MOTS A DEVINER, MOTS GÉOMÉTRIQUES, PIGEON-VOLE, PROVERBES, RÉBUS, SELLETTE, SYLLABE ACHEVÉE.

jeux hygiéniques. — On peut appeler de ce nom tous les jeux qui sont de nature à répondre à la fois à deux exigences hygiéniques également urgentes : le besoin d'exercice et le besoin de plaisir. De ces jeux, les uns n'exigent pas une notable dépense de force : on peut les appeler *jeux récréatifs*. Les autres, nommés *jeux gymnastiques*, exigent des efforts musculaires plus considérables. De ces derniers, les uns exigent un vaste espace, ce sont les *jeux de plein air*; les autres, les *jeux d'intérieur*, peuvent être organisés dans une cour fermée, dans une salle couverte, ou même, pour quelques-uns, dans une simple chambre.

Chaque fois que la chose est possible les jeux gymnastiques, et surtout ceux de plein air, doivent être préférés. S'ils ne peuvent remplacer complètement la gymnastique chez les enfants et les jeunes gens, ils peuvent en accroître les bons effets. Ils ont, en outre, l'avan-

tage énorme d'endurcir les joueurs et de les mettre en état de supporter sans accident les intempéries des saisons : soleil, pluie, vent, etc.

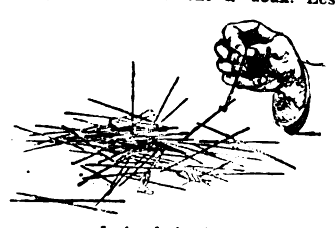
Pour le *costume* et les *précautions hygiéniques*, voyez EXERCICES PHYSIQUES.

Les jeux hygiéniques sont beaucoup trop nombreux pour qu'il nous soit possible de les citer tous. D'autre part, les règles en sont parfois fort complexes. Aussi nous bornerons-nous à en indiquer quelques-uns, en posant seulement les règles essentielles, celles qui donnent une idée de ce qu'est le jeu. Pour plus de détails sur cette question si importante, nous renvoyons aux ouvrages spéciaux auxquels nous faisons ici de nombreux emprunts, et en particulier aux suivants : *Manuel d'exercices gymnastiques et de jeux scolaires*, publication du Ministère de l'instruction publique (à la librairie A. Colin); *les Jeux de collège*, par les pères C. de Nadaillac et J. Rousseau (à la librairie Delalain); *Manuel des exercices physiques* à l'usage des écoles primaires, par MM. Séhé et Strehly (à la librairie Delagrave); *Jeux et exercices en plein air*, par M. de Saint-Clair (à la librairie Arnould).

Pour les jeux cités dans le Dictionnaire, voyez BALLE AU CHASSEUR, BALLE AU MUR, BALLE AU TAMBOURIN, BALLE AUX POTS, BALLE CAVALIÈRE, BALLE EN POSTURE, BALLE (*jeux de*), BALLON FRANÇAIS, BARETTE, BARRES, BOULES, CHAT-COUPÉ, CRICKET, CROQUET, CROSSE, CROSSE AU BUT, GOURET, LAWN-TENNIS, LONGUE PAUME, MAIL, MARELLE, MÈRE-GARUCHE, PAUME, QUILLES, RAQUETTES, RALLIE-PAPIERS, RONDES, SABOT, THÈQUE, VOLANT.

D'autres jeux, généralement très connus, n'ont pas été mentionnés. En particulier nous avons omis à dessein tous les jeux dangereux, comme le *saute-mouton*; ceux qui n'exigent aucun exercice physique et qui, par suite, sont mauvais pour les enfants.

jonchets. — Le jeu des *jonchets* se joue ordinairement à deux. Les



Le jeu de jonchets.

pièces nécessaires sont constituées par 56 petits bâtons en os, minces, longs de 5 centimètres, et 4 pièces plus importantes (le roi, la reine, le valet, le cavalier) également en os, longues chacune de 15 à 20 centimètres.



Les quatre grandes pièces du jeu de jonchets.

On fait tomber au hasard ces 60 pièces sur une table. Le premier joueur, muni d'un *crochet*, s'efforce de retirer une à une chacune des pièces, de telle façon que les autres ne soient pas du tout remuées. Quand un jonchet, touché par le joueur, en fait remuer un autre, la main est donnée au suivant.

Tous les jonchets étant ainsi ramassés, on compte les points : chaque jonchet donne 1 point à celui qui l'a relevé, le roi donne 40 points, la reine 30, le valet 20, le cavalier 10.

On recommence jusqu'à ce qu'un joueur soit arrivé à 200 points. Ce joueur est le gagnant.

jouène. — Voy. CHEVAL.

jouets d'enfants. — Le choix des jouets à donner aux enfants demande une certaine attention. Nous devons nous contenter ici de mettre les parents en garde contre les jouets richement coloriés; ces couleurs, trop souvent vénéneuses, peuvent mettre en danger la santé des enfants.

jouissance légale. — Le père, durant le mariage, et le survivant des époux, quand l'un des deux vient à mourir, a la jouissance des biens de ses enfants jusqu'à l'âge de 18 ans ou jusqu'à l'émancipation. Quand le père ou la mère rend compte à un enfant des biens qui lui appartiennent, ils n'ont donc à rendre compte des *revenus* de ces biens que depuis le moment où l'enfant a atteint sa dix-huitième année.

journal. — Pour pouvoir publier un journal ou un écrit périodique, il suffit de faire au parquet du procureur de la République une déclaration contenant le titre du journal ou écrit périodique et son mode de publication, l'indication de l'imprimerie où il doit être imprimé et le nom du gérant (qui doit être Français, majeur, avoir la jouissance de ses droits civils et n'être privé de ses droits civiques par aucune condamnation judiciaire).

Au moment de la publication de chaque numéro du journal, il doit en être remis 2 exemplaires, signés du gérant, au parquet du procureur de la République, ou à la mairie dans les villes où il n'y a pas de tribunal de première instance; pareil dépôt doit être fait au ministère de l'intérieur (pour Paris) ou à la préfecture ou sous-préfecture ou mairie (pour les départements). En cas d'omission d'un des dépôts, le gérant est passible d'une amende de 50 francs.

Le gérant est tenu d'insérer gratuitement, en tête du plus prochain numéro du journal ou écrit périodique, toutes les rectifications qui lui seront adressées par un dépositaire de l'autorité publique, au sujet des actes de sa fonction qui auront été inexactement rapportés par ledit journal ou écrit périodique. Toutefois, ces rectifications ne dépasseront pas le double de l'article auquel elles répondront. En cas de contravention, le gérant sera puni d'une amende de 100 à 1 000 francs.

Le gérant sera tenu d'insérer dans les 3 jours de leur réception, ou dans le plus prochain numéro s'il n'en était pas publié avant l'expiration de ces 3 jours, les réponses de toute personne nommée ou désignée dans le journal ou écrit périodique, sous peine d'une amende de 50 à 500 francs, sans préjudice des autres peines et dommages-intérêts auxquels l'article pourrait donner lieu. Cette insertion devra être faite à la même place et avec les mêmes caracteres que l'article qui l'aura provoquée. Elle sera gratuite, lorsque les réponses ne dépasseront pas le double de la longueur dudit article. Si elles le dépassent, le prix d'insertion sera dû pour le surplus seulement. Il sera calculé au prix des annonces judiciaires.

jours de souffrance. — Voy. VUES.

juge-commissaire. — Voy. FAILLITE.

juge de paix. — Voy. JUSTICE DE PAIX.

juillet (**horticulture**). —Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

juin (**horticulture**). — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

jujubier. — Le *jujubier* est cultivé dans le midi de la France. Les fruits, employés surtout en confiserie, arrivent à maturité, selon la chaleur et l'exposition, en août, septembre ou octobre.

Jullonville (*Manche*). — Jolie plage, voisine de Granville (voiture), qui mérite d'attirer les familles amies du calme. Voy. BAINS DE MER.

juridiction. — Voy. TRIBUNAUX.

jury. — Voy. COUR D'ASSISES.

jus d'herbes. — Voy. PLANTES MÉDICINALES (*cresson*).

justice. — La justice est rendue par les *tribunaux**. Le service central dépend du ministère de la justice, qui n'occupe qu'un petit nombre d'employés, généralement licenciés en droit (traitement 1 800 à 15 000 francs). On entre dans le service central en qualité d'*expéditionnaire* ou en qualité de *rédacteur*. Ces employés sont choisis parmi des *stagiaires*. Pour être nommé *stagiaire expéditionnaire* il faut être âgé de 17 ans au moins et de 30 ans au plus, et être bachelier ou muni du certificat de grammaire ou du brevet de capacité de l'enseignement primaire. Pour être nommé *stagiaire rédacteur*, il faut être licencié en droit et avoir 21 ans au moins et 30 ans au plus.

justice de paix. — La *justice de paix* est le premier degré de la hiérarchie judiciaire; elle règle les contestations qui, en raison de leur urgence et de leur modicité, demandent une solution prompte et économique. En outre, elle est chargée de réprimer les petites infractions à la loi désignées sous le nom de contraventions : elle prend alors le nom de *tribunal de simple police*.

Il y a une justice de paix dans chaque chef-lieu de canton; ce tribunal se compose d'*un seul juge*, de deux *suppléants* qui le remplacent en cas de besoin et d'un *greffier* qui l'assiste dans ses fonctions, écrit et expédie ses jugements. A ces tribunaux sont attachés un certain nombre d'huissiers, pour la signification des actes de procédure. Nous allons voir que les attributions des juges de paix sont fort nombreuses.

I. **Du juge de paix en matière civile.** Comme son nom l'indique, le juge de paix est d'abord un *conciliateur*. La loi ordonne que toutes les affaires qui sont de la compétence du tribunal de première instance aient d'abord été l'objet (sauf certaines exceptions) d'une *citation en conciliation* devant le juge de paix. De même, toute contestation qui est de la compétence du juge de paix doit d'abord être l'objet d'une tentative de conciliation (*petite conciliation*) devant le juge, sauf pour les cas urgents, ou si le défendeur habite hors du canton. C'est seulement après cette tentative qu'on peut *citer* le demandeur par huissier devant la justice de paix.

Le juge prononce son jugement, dans les affaires de sa compétence, après avoir entendu les explications des parties, celles des témoins s'il y a lieu, celles des experts s'il en est besoin, et après avoir, dans certains cas, visité

les lieux qui font l'objet de la contestation.

Si l'une des parties ne s'est pas présentée, il y a jugement *par défaut* et la partie absente peut faire *opposition* par *huissier* dans les 3 jours, de façon que la cause soit de nouveau entendue, et qu'un nouveau jugement soit rendu. Si les deux parties se sont présentées, la condamnation est *contradictoire*, et elle est définitive pour tous les cas où le juge prononce en *dernier ressort;* dans les autres cas, on peut *faire appel* par huissier, dans les 30 jours, et porter l'affaire devant le tribunal de première instance.

Le juge de paix est compétent pour toutes les actions personnelles et mobilières, pour toutes les contestations entre hôteliers et voyageurs, voituriers et voyageurs, pour les actions en payement de loyers, fermages, pour les contestations entre propriétaires et fermiers pour les dommages faits aux champs, fruits, récoltes, pour les contestations entre domestiques et maîtres, pour les actions civiles pour diffamation verbale, injures, etc. Dans la plupart de ces cas, le jugement est sans appel tant que la valeur de la contestation ou de la demande en réparation est inférieure à 100 *francs*, et est susceptible d'appel devant le tribunal de première instance dans le cas contraire.

En outre des jugements qu'il a à rendre dans les contestations, le juge de paix intervient dans un grand nombre d'actes de la vie civile. Il convoque et préside les *conseils de famille*, dresse les actes d'*adoption*, d'*émancipation*, pose et lève les *scellés* en cas de faillite, et après décès quand il y a lieu; préside l'assemblée électorale des ouvriers pour la nomination des membres des *conseils des prud'hommes*.....

II. **Du juge de paix en matière criminelle.** Le juge de paix est, comme *officier de police*, souvent l'auxiliaire du procureur de la République pour la recherche et la constatation des crimes et des délits.

Comme juge, il constitue le *tribunal de simple police*, qui poursuit les *contraventions* prouvées par procès-verbaux ou par témoins. Devant le tribunal de simple police, les fonctions du ministère public sont remplies par le commissaire de police, par le maire ou son adjoint. La condamnation ne peut dépasser 15 francs d'amende et 5 jours de prison; elle est sans appel quand il n'y a pas de prison, et que l'amende est inférieure à 5 francs.

III. On ne peut être nommé juge de paix si l'on n'a au moins 30 ans; aucune autre condition n'est requise.

Dans les chefs-lieux de canton où la population agglomérée est inférieure à 3000 habitants, le traitement est de 1800 francs. Dans les autres villes, le traitement est un peu plus élevé; à Paris il atteint 8000 francs.

Les juges de paix ne sont pas inamovibles.

justice militaire. — La *justice militaire* est rendue par les *conseils de guerre* et par les *conseils de revision*, qui peuvent confirmer ou annuler les arrêts rendus par les conseils de guerre. Il y a un conseil de guerre au chef-lieu de chaque corps d'armée ou gouvernement militaire, et de chaque division en Algérie; deux conseils de revision seulement (Paris et Alger). Les juges sont choisis parmi les officiers de l'armée; mais ils sont assistés par des officiers spéciaux, *officiers de la justice militaire*, qui constituent le personnel des parquets, des greffes, des établissements pénitentiaires et des prisons militaires. Parmi ces officiers, les uns sont choisis parmi les officiers de l'armée en activité de service ou en retraite, les autres constituent un corps spécial d'officiers subalternes assimilés aux autres officiers d'administration (voy. ADMINISTRATION DE L'ARMÉE). Pour entrer dans ce corps spécial, il faut passer un examen.

K

karat. — Dans le commerce des diamants, on évalue les poids à l'aide d'une unité nommée le karat, qui équivaut à 212 milligrammes.

Kissingen (*Bavière*). — Ville de 3500 habitants, possédant des eaux minérales froides, gazeuses, chlorurées sodiques, qui attirent chaque année plus de 10000 baigneurs. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations. Les sources sont très nombreuses, différentes les unes des autres, ce qui permet de soigner à Kissingen un grand nombre d'affections (dyspepsie, pléthore abdominale, scrofule sous toutes ses formes, rhumatisme).

Le climat est doux, les promenades agréables, l'installation généralement assez coûteuse. Voy. EAUX MINÉRALES.

kopeck. — Voy. MONNAIES.

kreutzer. — Voy. MONNAIES.

Kreuznach. — Voy. CREUZNACH.

L

Labassère (*Hautes-Pyrénées*). — Village voisin de Bagnères-de-Bigorre, dans une situation charmante, possédant des eaux froides sulfurées sodiques, employées en boisson contre les maladies des organes de la respiration.

Labassère ne reçoit pas de baigneurs; ses eaux sont consommées au loin, et principalement par les baigneurs de Bagnères-de-Bigorre. Voy. EAUX MINÉRALES.

lacets (chasse). — Les *lacets* sont des pièges très simples employés par les chasseurs pour s'emparer du gibier. Un lacet est constitué par un nœud ordinaire, non serré, que l'on fait avec un fil, une ficelle, une cordelette, un crin de cheval,... d'une résistance proportionnée à la force du gibier que l'on veut attraper. L'une des extrémités de la ficelle est attachée à un corps résistant quelconque, l'autre reste entre les mains du chasseur, caché aussi loin que possible. Quand l'animal passe le cou dans le nœud, le chasseur serre et arrête ainsi le gibier. S'il arrive à serrer doucement, il peut ainsi prendre la bête vivante, tandis que le *collet**, qui se serre seul en l'absence du chasseur, l'étrangle inévitablement.

L'usage du lacet est à bon droit interdit; pourquoi faire la guerre aux oiseaux, dont la plupart nous sont si utiles?

lacto-densimètre. — Voy. LAIT.

ladrerie. — Voy. PORC.

lainages (conservation des). — Rien n'est plus aisé que de préserver, pendant l'été, les lainages et les fourrures de l'action des vers (larves des teignes). Au début de l'été on secoue, on brosse soigneusement les vêtements, étoffes,... on les expose à l'air, au soleil, pendant quelques heures, si l'on peut, puis on les place dans une grande caisse fermant aussi hermétiquement que possible. En rangeant les vêtements dans la caisse, on y met abondamment de la poudre de pyrèthre, ou de la poudre de camphre, ou des morceaux de naphtaline; ou bien encore on dispose, à chaque coin de la caisse, une petite fiole, non bouchée, dans laquelle on a mis de la ouate arrosée d'acide phénique. Quelques paquets de racine de vétiver peuvent aussi être placés dans la caisse; mais ce procédé ne semble pas aussi efficace que les précédents. A l'automne, on n'a qu'à secouer les vêtements et à les exposer à l'air pour leur faire perdre l'odeur qu'ils ont contractée.

Des divers produits indiqués ci-dessus, le moins coûteux et celui qui produit les effets les plus certains est la naphtaline. Mais elle ne peut être employée, à cause de son odeur, que dans une caisse très bien close, ou dans une caisse qu'on peut mettre dans un endroit écarté (grenier, mansarde non habitée).

Il est beaucoup plus difficile de préserver les meubles recouverts de tapisserie et d'étoffes de laine. Dans ce cas, on fait, à chaque printemps, une ouverture en découvrant la garniture, et on insuffle de la poudre de pyrèthre dans le meuble; puis on referme. En outre on bat les meubles toutes les semaines, très fortement. Si on s'absente pendant l'été, on réunit tous les meubles de laine dans une même pièce, et on jette dans tous les sens, sur et sous les meubles, une assez grande quantité de napthaline; puis on ferme hermétiquement portes et fenêtres.

laine. — Voy. MATIÈRES TEXTILES.

laine (nettoyage de la). — Les étoffes de laine ne doivent jamais être mises à la lessive. Pour les savonner on ne doit employer que de l'eau tiède, non bouillante; il ne faut, en outre, ni les frotter rudement, ni les brosser en les savonnant, ni les repasser.

Voici comment on opère, par exemple, pour la flanelle blanche : laver à l'eau tiède en employant du bon savon blanc de Marseille, sans frotter; laisser séjourner pendant quelques heures dans l'eau de savon; rincer à l'eau tiède sans tordre; étirer en longueur et rouler fortement dans un linge sec, pour enlever l'excès d'eau; étendre et faire sécher à l'ombre; ne jamais repasser.

Pour les étoffes de laine moins fines ou pour les étoffes de laine de couleur, on prendra des précautions analogues; mais l'eau pourra être un peu plus chaude.

Les tissus de laine blanche que l'on ne veut pas laver (manteaux d'enfants, châles, etc.) prennent un bel éclat et une parfaite blancheur quand on les frotte dans tous les sens avec de la farine de première qualité, et qu'on les secoue ensuite fortement et longuement à l'air. Voyez aussi DÉGRAISSAGE.

lait. — Abandonné à lui-même, le

lait devient acide; il s'aigrit et se coagule. On emploie divers procédés pour en assurer la conservation pendant un temps aussi long que possible.

Conservation du lait. 1° *Par l'ébullition.* Dans l'économie domestique on fait bouillir le lait aussitôt qu'on l'a reçu. On obtient ainsi une conservation de 24 heures, mais par là on communique au lait le goût et les propriétés du lait bouilli, sensiblement différents de ceux du lait frais.

2° *Par refroidissement.* L'abaissement de la température empêche le lait de s'aigrir. Dans les pays de montagnes on conserve le lait en maintenant dans l'eau des torrents les vases qui le renferment. Les laitiers consomment beaucoup de glace pour refroidir leur lait.

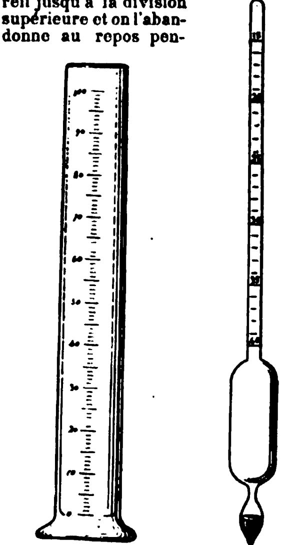
3° *Par les agents chimiques.* On assure la conservation du lait pendant 2 ou 3 jours, sans lui communiquer de goût sensible, en y ajoutant, par *litre*, 0gr,5 de *bicarbonate de soude*, ou 1 gramme d'*acide borique*, ou 0gr,5 d'*acide salicylique*. L'adjonction du bicarbonate de soude est parfaitement inoffensive; peut-être celle de l'acide salicylique ne l'est-elle pas au même degré.

4° *Par le procédé Appert.* Le problème est plus complexe quand on veut obtenir une conservation indéfinie. On peut alors concentrer le lait par la vaporisation, après y avoir ajouté des jaunes d'œufs, puis le renfermer dans des boîtes en fer-blanc qu'on bouche hermétiquement et qu'on chauffe au bain-marie. Ce lait de conserve, destiné surtout à la marine, est altéré par l'agitation du voyage, qui occasionne l'agglomération du beurre.

5° *Par dessiccation.* On fabrique en grand, en Suisse, un extrait de lait très concentré, qui peut rendre en voyage, ou même dans la cuisine ordinaire, de très grands services. Cet extrait est conservé dans des boîtes en fer-blanc soudées. Pour l'employer, on ouvre la boîte, on prend de l'espèce de frangipane qui s'y trouve la quantité que l'on doit consommer, et on la délaye dans 5 fois son volume d'eau tiède. Le liquide obtenu ressemble à du lait; il peut supporter l'ébullition sans tourner, et peut servir à préparer des crèmes aromatisées d'un goût excellent.

Falsification du lait. Les deux falsifications habituelles du lait sont l'addition d'eau ou la soustraction de la crème. Aucun procédé ne peut dévoiler d'une façon certaine ces falsifications, pour cette raison que la composition du lait pur est extrêmement variable. La proportion de crème, en particulier, peut varier du simple au double d'une vache à l'autre, selon la race et la nourriture. Cependant une addition d'eau trop forte ou une soustraction trop complète de la crème sont faciles à mettre en évidence à l'aide de deux instruments simples, le *crémomètre* et le *lacto-densimètre*.

Le *crémomètre* est une éprouvette (*fig.*) de 25 centimètres de hauteur, divisée en 100 parties. On remplit l'appareil jusqu'à la division supérieure et on l'abandonne au repos pendant 12 à 15 heures. La crème se réunit à la surface; elle doit occuper *au moins* 10 divisions, sinon le lait a été écrémé.



Crémomètre. Lacto-densimètre.

Le *lacto-densimètre* est un *aréomètre* en verre qui sert à mesurer la densité du lait. Selon que le lait est plus lourd ou plus léger, l'appareil s'y enfonce moins ou plus. On fait flotter le lacto-densimètre sur le lait, d'abord tel qu'on le possède, puis, 12 heures après, sur le lait écrémé. Dans les deux cas, l'appareil doit s'enfoncer de quantités déterminées, qui sont indiquées sur la tige.

L'usage de ces deux instruments est très facile, et les indications qu'on en retire mettent à l'abri des falsifications trop considérables.

lait de poule. — Cette boisson adoucissante, calmante, d'ailleurs fort agréable, est administrée contre la toux, au moment où le malade se met au lit.

Pour préparer un lait de poule, on sépare le jaune d'un œuf bien frais; on le verse dans un bol, et on y ajoute 2 cuillerées de sucre en poudre et on remue très vivement pour former un mélange fort intime. On verse alors *très doucement* un grand verre d'eau bouillante, en continuant à agiter très vivement; on ajoute une petite cuillerée d'eau de fleur d'oranger et on boit très chaud.

laiterie. — Dans les exploitations agricoles, la *laiterie* doit être tenue dans une rigoureuse propreté, par des lavages répétés à grande eau.

La condition essentielle de la laiterie c'est d'avoir une température presque constante, qui s'écarte aussi peu que possible de 13 à 14°, en été comme en hiver. Une laiterie située au nord, dans une cave voûtée, sera assez fraîche en été; et, en hiver, on la chauffera aisément.

laiterie (école de). — Voy. **Supplément.**

laitue. — Voy. LÉGUMES, SALADES.

Lamalou. — Voy. MALOU (*la*).

Lamotte. — Voy. MOTTE (*la*).

lampes. — Les lampes à huile fournissent une lumière douce, mais moins éclatante que celle des lampes à pétrole, et qui, de plus, revient à un prix beaucoup plus élevé. Un grand nombre de personnes, cependant, continuent à les employer, par crainte des accidents.

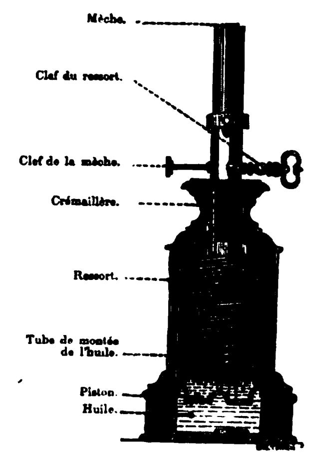
La lampe à modérateur (*fig.*) est actuellement à peu près la seule employée; elle est d'un prix peu élevé et d'un entretien assez facile. Elle donne une belle flamme blanche quand on a soin de couper la mèche bien égale et de monter le verre exactement à la hauteur qui donne le tirage convenable.

La qualité d'une lampe à huile dépend en grande partie du soin avec lequel elle est entretenue. Chaque jour le verre doit être essuyé en dedans et en dehors : on se sert pour cela d'un linge doux et d'un bâton ayant une longueur un peu plus grande que celle du verre. La mèche sera coupée bien droit avec des ciseaux spéciaux, le bec sera essuyé avec soin, de façon que les débris de la mèche ne tombent pas vers le réservoir. Puis la lampe sera remplie complètement d'huile, qui devra être toujours de bonne qualité. Voy. HUILE.

Le soir, on montera la clef, et on attendra avant d'allumer que la circulation de l'huile soit parfaitement établie.

Quand les verres auront besoin d'être lavés, on se servira d'une eau dans laquelle on aura fait dissoudre un peu de cristaux de soude. On fera chauffer les verres dans cette eau, puis on achèvera le lavage à l'eau ordinaire, chaude. On terminera en laissant refroidir les verres dans la dernière eau, qui devra être très chaude. Cette précaution les rend moins susceptibles de se casser.

Le grand inconvénient des lampes à huile est leur entretien pendant l'été, alors qu'on ne les allume pas. On les laissera complètement remplies d'huile, et on les montera de temps en temps, au moins une fois par semaine. Autrement l'huile, épaissie, engorgerait le piston, et il n'y aurait pas d'autre remède que de faire opérer un nettoyage, toujours coûteux, par le lampiste. Voyez aussi PÉTROLE, ÉCLAIRAGE.



Lampe à modérateur. — Supposons la lampe pleine d'huile et le piston en bas de sa course. En agissant sur la clef du ressort, on fait monter la crémaillère qui soulève le piston; l'huile, qui était au-dessus du piston, descend au-dessous en passant entre le piston et les parois de la lampe. Le piston est maintenant en haut de sa course, le ressort placé au-dessus de lui étant fortement resserré. Le ressort, en se détendant peu à peu, pousse le piston et le fait descendre, chassant l'huile doucement par le tube de montée, qui la conduit jusqu'à la mèche. Le nom de *modérateur* est dû à ce que, dans le tube de montée, se trouve une tige qui *modère* la montée de l'huile, de façon à la maintenir régulière jusqu'au moment où le piston est tout à fait descendu.

lamproie (pêche). — On pêche les *lamproies* dans les fleuves, lorsqu'elles remontent de la mer. Comme elles ne mordent pas aux appâts on les prend au filet : *verveux*, *tramail*. La nuit (voy. PÊCHE AU FEU), on pique les lamproies

à la *fouane;* pendant le jour, les pêcheurs, entrant dans l'eau, cherchent à



Lamproie (longueur, 1m).

les saisir avec de grandes pinces en bois, en forme de ciseaux.

Landemer (*Manche*). — Village à 11 kilomètres de Cherbourg (voiture publique), dont la belle plage de sable attire les familles amies du repos et de la solitude. Promenades agréables sur terre et en mer, belles pêches.

Les étrangers se logent à assez bon compte dans des villas, des chalets; approvisionnements faciles. Voy. BAINS DE MER.



Pêche à la lamproie.

langouste. — Voy. HOMARD.

Langrune (*Calvados*). — Village de 1 200 habitants, voisin de Luc-sur-Mer. La plage, de sable fin, est à recommander, comme celle de Luc, aux enfants et aux personnes anémiques. La vie y est facile, à bon marché, extrêmement simple; pêche abondante.

Langrune est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

langue. — Les diverses préparations culinaires faites avec les langues sont généralement de digestion assez difficile.

Langue de bœuf en daube. La langue, bien lavée à l'eau froide, est plongée dans l'eau bouillante, ce qui permet de la peler. On la pique alors de lard, et on la fait cuire à petit feu, pendant 5 heures, dans la casserole avec sel, poivre, thym, laurier, clous de girofle, quelques morceaux de couenne de lard, et de poitrine de cochon. Au bout de 3 heures on ajoute quelques oignons et quelques carottes.

Langue de bœuf à la paysanne. La langue, pelée et lardée abondamment, est mise à cuire dans une casserole, avec assez d'eau pour la baigner, du poivre et d'autant moins de sel qu'on a mis plus de lardons. Au bout de 5 à 6 heures, on découvre la casserole pour que la sauce se réduise presque complètement et que la langue se rissole. On ajoute alors un tout petit peu d'eau, et on sert.

Préparée de l'une ou l'autre manière, la langue de bœuf se mange tout aussi bien froide que chaude.

Langue de veau. Elle se prépare comme celle du bœuf.

Langue de mouton en papillote. Des langues de mouton, pelées comme il est indiqué pour la langue de bœuf, sont mises à cuire dans le pot-au-feu. Elles sont ensuite égouttées et passées dans une sauce obtenue en chauffant ensemble du beurre, du lard haché, des fines herbes hachées, du sel et du poivre. Quand elles sont froides, on les

enveloppe chacune dans un papier huilé, et on les met pendant quelques instants sur le gril.

Langue de cochon fumée. La langue, une fois pelée, est mise dans une terrine avec 2 litres d'eau, beaucoup de sel, du basilic, du laurier, du genièvre, du thym. On la charge d'une pierre et on l'abandonne ainsi pendant 8 jours dans un endroit frais. Au bout de ce temps, on la met à égoutter, on l'introduit dans un boyau et on la fume dans la cheminée pendant 3 jours. On la fait cuire ensuite comme un *jambon**. On sert froid.

langues orientales (écoles des). — Voy. Supplément.

langues vivantes. — L'étude des langues vivantes a actuellement une grande importance; l'anglais ou l'allemand font partie du programme d'admission à la plupart des écoles, ainsi que des programmes d'examens pour l'obtention d'un grand nombre de diplômes. Dans certaines circonstances ces langues fondamentales peuvent être remplacées par l'italien, l'espagnol, l'arabe, le grec moderne, le turc.

Il en résulte qu'on enseigne les langues vivantes dans le plus grand nombre des établissements et des écoles d'instruction primaire, d'instruction secondaire, d'instruction supérieure, et dans les écoles spéciales.

On exige divers diplômes des professeurs chargés de cet enseignement.

Certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes dans les établissements d'enseignement primaire. — L'examen se compose d'épreuves écrites, qui ont lieu au chef-lieu de chaque département, et d'épreuves orales qui ont lieu à Paris. Les langues vivantes pour lesquelles on délivre le certificat sont l'allemand, l'anglais, l'italien, l'espagnol, l'arabe. Les aspirants doivent être bacheliers ou pourvus du brevet supérieur; les aspirantes doivent être pourvues du brevet supérieur ou du diplôme de fin d'études de l'enseignement secondaire des jeunes filles. Les uns et les autres doivent avoir 21 ans.

Certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes dans les établissements d'enseignement secondaire (anglais ou allemand). L'examen se compose d'épreuves préparatoires (écrites), qui se font au chef-lieu académique, et d'épreuves définitives (écrites et orales), à Paris. Les candidats doivent être bacheliers ou pourvus du certificat d'aptitude à l'enseignement spécial (lettres), ou du certificat d'aptitude à l'enseignement des classes élémentaires, ou du certificat d'aptitude au professorat des écoles normales primaires (lettres). Les aspirantes doivent avoir l'un des titres précédents, ou le brevet supérieur de capacité de l'enseignement primaire, ou le diplôme de fin d'études secondaires des jeunes filles.

Agrégation de l'enseignement secondaire classique (*langues vivantes*). Voy. AGRÉGATION.

Agrégation de l'enseignement secondaire des jeunes filles. Voy. AGRÉGATION.

Licence ès lettres avec mention (*langues vivantes*). Voy. LICENCE.

Brevet et diplôme de langue arabe. Ils sont délivrés par l'Ecole préparatoire à l'enseignement supérieur des lettres d'Alger. Pour les examens du *brevet*, il faut avoir 17 ans au moins. Pour les examens du *diplôme*, il faut être bachelier, ou être pourvu du brevet de capacité d'instituteur primaire, et, de plus, posséder le brevet de langue arabe.

Brevet de langue kabyle. Il est aussi délivré par l'Ecole supérieure d'Alger. Le candidat doit avoir 17 ans au moins.

Diplôme de dialectes berbères. Il est aussi délivré par l'Ecole supérieure d'Alger. Les candidats doivent être bacheliers ou munis du brevet de capacité de l'enseignement primaire, et, de plus, posséder le brevet de langue kabyle.

École des langues orientales vivantes. Cette école, établie à Paris, a pour but de former des élèves consuls et des élèves interprètes pour les pays de l'Orient. La durée des cours est de 3 ans; ils sont publics et gratuits.

Les aspirants qui veulent être inscrits comme élèves réguliers doivent être bacheliers (sauf ceux de la *section commerciale*), et avoir plus de 16 ans et moins de 24 ans. Les élèves assidus peuvent recevoir des subventions de l'État, des bourses départementales, communales, des bourses fondées par les chambres de commerce. Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent des *diplômes;* les plus distingués reçoivent des bourses de voyage qui leur permettent d'aller se perfectionner dans les pays dont ils ont appris la langue.

L'enseignement comprend 15 chaires; un même élève peut apprendre une seule ou plusieurs langues (arabe littéral, arabe vulgaire, persan, turc, malais et javanais, arménien, grec moderne, chinois, japonais, annamite, hindoustan et tamoul, russe, roumain).

lansquenet. — Jeu de cartes dans lequel le hasard intervient seul, sans que l'habileté des joueurs ait aucun rôle. Il n'a d'intérêt que par la valeur des

enjeux et par l'anxiété qui résulte du désir de gagner ou de la peur de perdre. Nous nous dispenserons pour cette raison, d'en indiquer les règles qui sont, d'ailleurs, d'une simplicité enfantine.

lanterne magique. — Chacun sait de quoi se compose une lanterne magique; nous avons donné la théorie de ce jouet, qui est en même temps un instrument de physique, dans notre *Dictionnaire des sciences usuelles.*

Une bonne lanterne magique doit avoir un bon *objectif*, c'est-à-dire une bonne *lentille* pour l'agrandissement des images, et une bonne lampe. Les lampes à pétrole, très puissantes, sont bien supérieures aux lampes à huile.

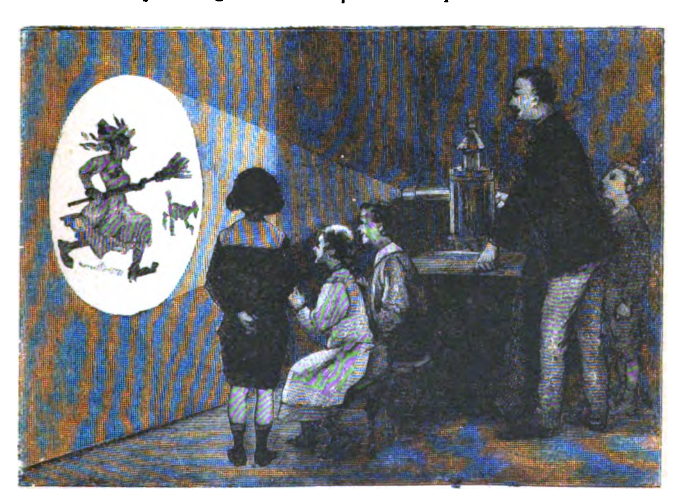
La meilleure manière de montrer la lanterne magique consiste à adopter la disposition indiquée pour les *ombres chinoises* *, la lanterne étant d'un côté du drap qui sert d'écran, et les spectateurs de l'autre.

Il importe avant tout, pour la lanterne magique, que les verres colorés dont on dispose soient montrés par une personne ayant de la verve, et qui accompagne le défilé d'histoires gaies et de bons mots.

lapin (animal nuisible). — Les lapins sont considérés comme des *animaux nuisibles;* même aux époques où la chasse est fermée, les cultivateurs peuvent les détruire sur leurs terres, en se conformant aux arrêtés préfectoraux. Les propriétaires des garennes sont responsables des dégâts faits dans les cultures voisines par les lapins venant de leurs garennes, s'ils ont négligé de les détruire ou refusé de les laisser détruire par les voisins.

lapin (chasse). — Le *lapin* est un animal nuisible, d'autant plus à redouter qu'il est d'une prodigieuse fécondité. La chasse qu'on lui fait est d'autant plus active que cette bête constitue en même temps un gibier estimé.

Tous les procédés de chasse sont bons contre le lapin : chasse au fusil à l'aide du chien courant, du chien couchant, du furet; chasse en battue, affût, pièges de toutes sortes.



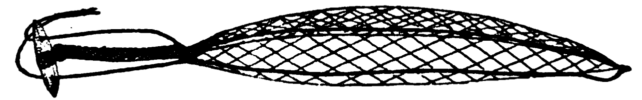
La lanterne magique.

Nous ne dirons rien de la chasse aux chiens courants.

Pour la chasse au chien d'arrêt, on doit chercher le lapin en plaine au moment de l'ouverture, mais bientôt après dans les broussailles et les taillis. Le terrain doit être battu avec beaucoup de soin, car le lapin se dissimule fort bien. Mais il part avec une extrême rapidité et, par suite, il est fort difficile à tirer.

Nous insisterons davantage sur la *chasse au furet* (voy. FURET *). Voici comment il convient de procéder. Pour ne pas être trop exposé à mettre inutilement le furet en campagne, on cherche d'abord à reconnaître les terriers qui sont habités par les lapins. Un bon chien

d'arrêt donne sur ce point des indications précises, car il gratte et sent surtout à l'entrée des terriers habités. D'ailleurs les traces que laissent les lapins, dues principalement à l'action



Bourse à lapins.

des griffes, contribuent à éclairer également le chasseur.

Le terrier reconnu, on en bouche, si on le peut, toutes les ouvertures (ou



Chasse au furet.

gueules) sauf une, et on introduit le furet. Celui-ci, poursuivant les lapins, les force à sortir par la gueule qui n'est pas bouchée: le chasseur, placé à bonne portée, les tire au déboulé. Cela se nomme fureter à *gueules ouvertes* ou à *blanc*.

Il vaut encore mieux fermer les gueules avec de petits sacs en filet, nommés *bourses*. Les animaux, en sortant vivement, entrent dans les bourses s'y empêtrent, et sont pris vivants par le chasseur.

L'ouverture de la bourse est placée devant la gueule du terrier, de façon à la garnir complètement. L'extrémité de la ficelle (figurée à gauche) est attachée à un piquet planté en terre. Quand le lapin débouche il entraîne la bourse, et la ficelle, retenue par le piquet, forme coulisse et ferme le filet, dans lequel le lapin se trouve pris.

Il arrive souvent que le furet parvient à atteindre le lapin; alors il lui suce le sang et, bien repu, s'endort dans le terrier. Un coup de fusil, tiré à poudre dans un des trous, peut parfois le réveiller et le faire sortir. Si ce moyen ne réussit pas, on bouche toutes les issues hermétiquement, et on revient le lendemain; le furet sort alors presque immédiatement.

Le furetage réussit surtout après une battue aux chiens courants, battue qui a forcé les lapins à rentrer au terrier.

Le plus grand silence est nécessaire, à partir du moment où le furet a été introduit.

On peut souvent tirer des lapins en se tenant à l'affût, soit à portée des gueules des terriers, soit des passes, ou bien en se postant le soir et le matin à la rentrée ou à la sortie du bois.

Les braconniers prennent les lapins au *traquenard**, à l'*assommoir**, et plus souvent avec des collets en fil de laiton

qu'ils placent près des bouches des terriers, dans les passages des haies, dans les sentiers fréquentés par les lapins.

lapin (**cuisine**). — La chair du lapin est blanche, d'assez facile digestion ; les lapins de garenne sont plus petits, mais plus estimés que le lapin domestique. On améliore ce dernier en le nourrissant de son, d'avoine, de carottes, de persil, quinze jours au moins avant de le tuer ; en outre on doit le vider aussitôt tué et garnir l'intérieur de thym, laurier, sauge, basilic, sel et poivre. On peut encore le faire mariner.

Lapin rôti. On le pique de lard fin et on le met à la broche ; il faut l'arroser souvent. La cuisson doit être complète, le lapin ne se mangeant pas saignant (une heure à une heure et demie). Si la bête est grosse, on fait rôtir seulement le derrière.

Gibelotte de lapin. Dans la casserole on met du beurre avec du lard coupé en petits morceaux ; quand il a roussi, on ajoute le lapin coupé en morceaux, et on attend que ces morceaux aient pris couleur. On saupoudre alors d'un peu de farine, on ajoute du vin blanc, du bouillon, du sel, du poivre, des clous de girofle, du persil, du thym, des échalotes hachées, et on fait cuire à petit feu. A moitié cuisson, on ajoute quelques petits oignons.

Lapin sauté. On coupe le lapin par morceaux et on le met dans la poêle avec du beurre, du sel, du poivre ; on le fait sauter jusqu'à ce qu'il ait pris couleur. A moitié cuisson, on ajoute des champignons, des échalotes et du persil hachés, une cuillerée de farine, un peu de vin blanc, de bouillon ; on laisse encore bouillir quelques instants et on sert. La sauce ne doit pas être trop longue.

lapin (**élevage**). — L'élevage des *lapins* est avantageux à la campagne, soit que cet élevage soit fait dans un but de commerce, soit qu'on s'y livre seulement pour les besoins de la table. Les lapins produisent en effet beaucoup, ils sont faciles à élever, faciles à nourrir.

Les lapins domestiques, d'un goût moins délicat que les lapins de garenne, ont une taille beaucoup plus élevée. Le poids des lapins domestiques de bonne race atteint et dépasse souvent 5 kilogrammes.

Le succès de l'élevage dépend de l'installation du clapier et des soins quotidiens donnés aux animaux. Le clapier doit être composé de cabanes construites le long d'un mur exposé au levant. Le sol de chaque cabane doit être élevé de plusieurs centimètres au-dessus du sol extérieur, et être légèrement en pente, pour faciliter l'écoulement des urines, l'humidité du fumier étant nuisible à la santé des lapins. Chaque cabane destinée à recevoir une femelle et ses petits, ou un mâle, doit avoir au moins un mètre carré de surface. L'air doit y circuler librement, la lumière doit y entrer en abondance ; les lapins supportent fort bien le froid, mais ils s'accommodent mal de l'obscurité et de



Lapin domestique (longueur du corps, 0m,45).

l'habitation dans un air confiné. Une ou deux cabanes plus grandes sont destinées à recevoir les jeunes lapins quand on les sépare de la mère, et ceux auxquels on veut donner une nourriture spéciale avant de les livrer à la consommation. Si on peut établir devant chacune de ces deux cabanes une petite cour bien pavée dans laquelle les lapins se promèneront, ils ne s'en trouveront que mieux.

Dans chaque cabane, un râtelier pour le fourrage.

La litière doit être fréquemment changée ; les lapins qui ne sont pas tenus proprement sont très sujets à diverses maladies. D'ailleurs le fumier des lapins est très bon pour le jardin.

Les femelles ne doivent pas vivre avec les mâles, qui souvent dévorent les petits. La lapine porte trente jours ; elle peut faire jusqu'à cinq portées dans un an, chacune de sept à huit petits. Certaines lapines font jusqu'à quinze petits ; mais il faut alors en enlever la moitié, si on ne veut pas s'exposer à les voir tous périr par suite d'une alimentation insuffisante.

La bonne nourriture n'est pas moins indispensable aux lapins que la propreté, la sécheresse, l'air et la lumière.

Les aliments doivent être donnés à heures fixes, trois fois par jour. En été, on donne diverses herbes : trèfle, sainfoin, luzerne, chicorée sauvage, persil, pimprenelle, choux, carottes, feuilles de maïs, branches d'ormeau, d'acacia, de noisetier, de peuplier,... Mais on évitera avec soin de donner aux lapins de l'herbe mouillée. En hiver, on leur

donne du fourrage sec, des choux, des racines de carotte, des betteraves, navets, pommes de terre cuites, topinambours. On leur donne toujours de l'eau dans une petite auge, surtout en hiver alors qu'ils n'ont pas d'herbes fraîches.

Aux mères qui allaitent leurs petits on donne avec avantage du son, et mieux encore de l'avoine ou de l'orge.

Les lapins que l'on veut engraisser pour la table recevront principalement du persil, des carottes et de l'avoine. Non seulement ils seront ainsi plus gras, mais leur chair aura un goût plus délicat.

C'est à sept ou huit mois que les lapins ont le plus de qualité.

Les lapins sont sujets à un grand nombre de maladies; on évitera ces maladies en donnant les soins que nous indiquons. Ajoutons qu'il y aurait danger à donner à ces animaux une alimentation par trop abondante; ils risqueraient alors de périr d'indigestion.

lard (cuisine). — Le lard est fréquemment employé en cuisine comme assaisonnement et aussi pour *larder* la viande de boucherie, le gibier.

Pour le conserver longtemps, on le prépare de la façon suivante : on prend deux belles tranches de lard, provenant d'un porc bien gras, et laissées dans toute leur longueur. Sur une grande planche, recouverte d'une couche de sel, on pose la première bande, la couenne en contact avec la planche. Sur cette première bande, recouverte d'un peu de sel, on pose la seconde, la couenne en dessus. On met encore un peu de sel et on couvre d'une seconde planche, qu'on charge d'un poids un peu fort.

Le lendemain, il s'est écoulé beaucoup de saumure. On recommence l'opération du premier jour, en mettant dessous la bande de lard qui était d'abord dessus. Et on procède ainsi d'abord tous les jours (pendant une quinzaine), puis tous les 5 jours (pendant 2 mois). Au bout de ce temps, le lard est salé; on le suspend dans la cuisine ou dans tout autre endroit sec et aéré. Si l'opération a été bien faite, le lard devient bien sec et bien ferme, et peut se conserver pendant plusieurs mois sans rancir.

La Rochelle (*Charente-Inférieure*). — A côté de La Rochelle se trouvent plusieurs plages de bains de mer assez bien installées, mais peu agréables. Elles n'attirent guère d'étrangers et ne servent à peu près qu'aux habitants de La Rochelle. — Voy. BAINS DE MER.

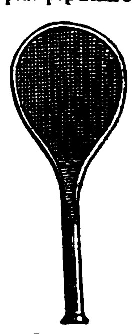
lavande (eau de). — Voy. EAUX DE TOILETTE.

lavements. — Nous n'avons pas à parler ici des lavements médicamenteux, qui ne peuvent être ordonnés que par le médecin.

Les lavements simples, destinés à combattre la constipation, ne renferment ordinairement que de l'eau, froide ou tiède; il est bon de les additionner d'un peu de glycérine. Ils doivent être abondants, et n'ont pas besoin d'être gardés plus d'une minute ou deux.

Il faut en user modérément, et seulement quand le besoin s'en fait sentir. Les personnes qui en prennent tous les jours finissent par n'en plus retirer aucun soulagement. C'est par d'autres procédés qu'il faut lutter contre la constipation habituelle. Voy. CONSTIPATION.

lawn-tennis. — Le *lawn-tennis* ou *paume au filet* est le plus populaire des jeux de paume. Il est en effet l'un des plus faciles, et les jeunes gens des deux sexes peuvent y jouer sans avoir besoin ni d'une grande vigueur ni d'un long entraînement. Le *lawn-tennis* est un passe-temps des plus agréables, et, comme tous les exercices de plein air, il est des plus sains. Sa pratique donne au corps les qualités élégantes de légèreté, de souplesse et d'adresse, tout en développant les muscles des bras et des jambes et en fortifiant les organes respiratoires. Son installation est facile partout où se trouve une pelouse ou une plage.



Raquette de lawn-tennis.

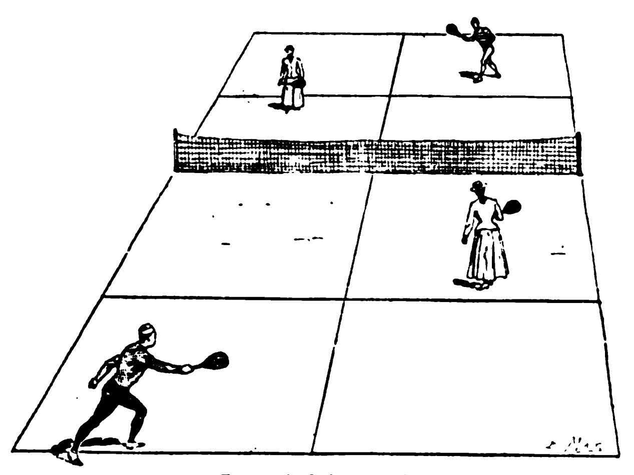
Ce jeu consiste à lancer, d'après certaines règles, et au moyen de *raquettes*, des balles en caoutchouc par-dessus un filet tendu verticalement en travers d'un emplacement uni qu'on nomme *cours*. Les cours peuvent s'établir sur l'herbe ou sur la terre battue; on joue aussi sur de l'asphalte spécialement préparé à cet effet.

Les dimensions d'un cours pour 4 joueurs sont de 23m,80 sur 11. Les raies sont indiquées avec du blanc d'Espagne ou bien avec des rubans de fil. Pour 2 joueurs les dimensions sont habituellement de 23m,80 sur 8m,26.

Les balles réglementaires sont en caoutchouc, creuses et recouvertes de feutre. Le poids des raquettes varie de 340 à 400 grammes. Le filet doit avoir 12m,60 environ.

Voici comment se pratique le jeu. Les joueurs se tiennent des deux côtés du

filet. Celui qui commence la partie s'appelle le *servant*. La priorité du service au commencement de chaque partie se décide par le sort ; le gagnant du choix du côté abandonne le droit de servir, et *vice versa*. Le servant doit avoir



Une partie de lawn-tennis.

un pied sur la ligne de base et l'autre en dehors. Chaque joueur se place dans un des carrés de chaque côté du filet.



Lawn-tennis : *servant*.

Le servant lance la balle par-dessus le filet, du carré droit au carré gauche. La balle arrive ainsi dans le carré gauche, et le joueur de ce carré la relève après qu'elle a touché terre une seule fois. A partir de ce moment, il ne s'agit pour chaque camp que de faire franchir le filet à la balle et de ne pas l'envoyer hors des limites du jeu. Il est permis de rattraper la balle *de volée* avant qu'elle ait touché terre, si ce n'est pour le premier coup. Il n'est jamais permis de la relancer quand elle a rebondi 2 fois.

Chaque faute compte *quinze* à l'ad-



Lawn-tennis : *relanceur*.

versaire. On peut gagner en 4 coups : *quinze*, *trente*, *quarante-cinq*, *jeu*, comme à la *balle au mur**. Quand les deux camps se trouvent avoir *quarante-cinq*, il faut 2 points *de suite* pour gagner ; le

premier se nomme *avantage*, le second *jeu*.

Pour le détail des règles de ce jeu si populaire, consultez le livre de M. de Saint-Clair. Voy. JEUX SCOLAIRES.

légalisation. — Il est souvent nécessaire que la signature apposée au bas d'un acte par un officier public ou un particulier soit *légalisée*, c'est-à-dire attestée véritable. Les présidents des tribunaux de première instance, les juges de paix, les maires, les préfets, sous-préfets, les trésoriers-payeurs généraux, les ministres, les ambassadeurs ont, selon les circonstances, qualité pour opérer cette légalisation.

Légion d'honneur (**maisons d'éducation de la**). — Trois maisons d'éducation pour filles de militaires légionnaires sans fortune sont établies à Saint-Denis (Seine), Ecouen et les Loges (Seine-et-Oise). Le régime est l'internat gratuit; Saint-Denis reçoit 400 jeunes filles, Ecouen 200 et les Loges 200. En outre ces maisons reçoivent des jeunes filles payant pension (1 000 fr. à Saint-Denis, 700 fr. à Ecouen et aux Loges), pourvu qu'elles soient filles, petites-filles, sœurs ou nièces de légionnaires.

Les jeunes filles sont admises entre 9 et 11 ans, quand elles savent lire, écrire et compter; elles restent à la maison d'éducation jusqu'à 18 ans.

Dans ces écoles, les jeunes filles reçoivent une instruction complète, qui les prépare à passer les examens des brevets de capacité de l'enseignement primaire. Elles sont en outre initiées à toutes les connaissances nécessaires à la maîtresse de maison.

Légion d'honneur (**ordre de la**). — Les diverses décorations de l'ordre de la Légion d'honneur ont été instituées pour récompenser les services civils et militaires. Cet ordre comporte des *chevaliers* (en nombre illimité), des *officiers* (4 000), des *commandeurs* (1 000), des *grands officiers* (200), des *grands-croix* (80).



Croix (ou plaque) de grand officier de la Légion d'honneur.

Chaque brevet doit acquitter des droits de chancellerie qui sont, pour les grades énumérés ci-dessus, égaux à 25, 50, 80, 120, 300 francs, et, en outre, les membres civils ont à acquitter le prix des insignes, fixé à 15, 74, 169, 260, 328 francs.

Les militaires (officiers, sous-officiers, soldats) reçoivent, quand ils font partie de l'ordre, les allocations annuelles suivantes, pour les divers grades : 250, 500, 1 000, 2 000, 3 000 fr.

On ne peut être nommé dans l'ordre de la Légion d'honneur qu'en débutant par le grade de chevalier; pour l'obtenir en temps de paix, il faut avoir exercé pendant 20 ans au moins, avec distinction, des fonctions civiles ou militaires, ou avoir rendu à l'État des *services extraordinaires*. Pour être nommé à un grade supérieur, il faut, à moins de services extraordinaires, 4 ans de grade de chevalier, 2 ans de grade d'officier, 3 ans de grade de commandeur, 5 ans de grade de grand officier.



Croix de chevalier de la Légion d'honneur.

L'ordre de la Légion d'honneur est administré par un *grand chancelier*, qui a aussi dans ses attributions la médaille militaire et l'administration des maisons d'éducation de la Légion d'honneue. Le personnel de la chancellerie est peu nombreux (1 800 à 9 000 francs); les employés sont recrutés au concours. Les candidats doivent avoir 17 ans au moins et 30 ans au plus, et être bacheliers.

légitimation. — L'enfant naturel reconnu par ses parents ne jouit pas des mêmes droits que les enfants légitimes (voy. ENFANTS) : mais la légitimation l'assimile absolument aux enfants nés pendant le mariage.

La légitimation résulte du mariage subséquent du père et de la mère de l'enfant naturel. Pour que ce mariage légitime les enfants, il faut que ceux-ci aient été antérieurement reconnus par les futurs époux, ou qu'ils soient reconnus dans l'acte même de mariage.

On peut même légitimer de cette manière les enfants d'un enfant naturel décédé.

légitime défense. — Voy. CIRCONSTANCES AGGRAVANTES et CIRCONSTANCES ATTÉNUANTES.

legs. — On nomme *legs* les libéralités faites par *testament*. Les legs peuvent être de trois sortes :

1° Le **legs universel** est celui par lequel le testateur donne à une ou plusieurs personnes la totalité des biens qu'il laissera à son décès. Ce legs, bien entendu, ne donne droit au *légataire universel* qu'à la **quotité** disponible.

dans le cas où il y a des héritiers réservataires (voy. QUOTITÉ DISPONIBLE); il oblige le légataire universel à faire d'abord tous les legs particuliers indiqués dans le testament et à payer les dettes. Il peut donc arriver, dans certains cas, que le légataire universel ne conserve pour lui qu'une portion très faible de la succession.

2° Le **legs à titre universel** est celui dans lequel le légataire reçoit, non pas la totalité des biens, ni un bien déterminé, mais une *fraction* déterminée de la succession, comme, par exemple, un tiers des immeubles, ou tous les meubles. Le légataire à titre universel est tenu de payer une fraction des dettes correspondant à la fraction des biens qu'il reçoit.

3° Le **legs particulier** est celui qui comprend un objet déterminé ou une somme d'argent. Le légataire particulier n'est tenu au payement d'aucune partie de dettes, mais son legs peut être réduit si, une fois toutes les dettes payées, la totalité des legs particuliers inscrits dans le testament dépasse la quotité disponible (dans le cas où il y a des héritiers réservataires) ou la totalité des biens (dans le cas où il n'y a pas d'héritiers réservataires). Voy. aussi EXÉCUTEUR TESTAMENTAIRE.

légumes (jardinage). — La culture des *légumes*, ou *culture potagère*, est incontestablement la branche la plus importante du *jardinage* *. Le nombre des légumes cultivés en France est considérable; voici le nom des principales espèces, classées d'après la partie de la plante qui est comestible.

Tiges ou feuilles : choux, épinards, oseille, laitue, chicorée, scarole, mâche, cresson, raiponce, poireau. — *Racines ou tubercules :* pomme de terre, céleri, navet, panais, rave, salsifis, carotte. — *Graines ou fruits :* haricots, pois, fèves, tomates, aubergines, melons, citrouilles, concombres, fraisiers. — *Enveloppes florales ou fleurs :* artichaut, chou-fleur, capucine. — *Plantes employées en assaisonnement* à cause de leur odeur ou de leur saveur prononcée : ail, oignon, persil, cerfeuil, ciboulette, échalote, estragon, pimprenelle.

La direction d'un jardin potager de rapport est chose difficile. Nous donnerons seulement quelques conseils pour l'amateur inexpérimenté, qui veut faire produire à un coin de son jardin des légumes pour sa consommation.

Préparation du terrain et engrais. Nous n'aurions qu'à redire ici ce que nous avons dit au mot *jardinage* * : tous ou presque tous les terrains peuvent servir à l'établissement d'un jardin potager; si le terrain est peu convenable, il sera toujours possible de l'améliorer rapidement par l'emploi d'*amendements*, de *composts* convenables, et de *fumiers* abondants.

La seule condition indispensable est d'avoir une suffisante épaisseur de terre végétale (au moins 40 centimètres) et une exposition qui ne soit pas trop défavorable. Puis quand, à force de travail et de sacrifices, on a amélioré son terrain, on n'a pas plus à faire pour en maintenir la fertilité que si la terre avait été excellente dès l'origine.

La préparation du terrain en vue de la culture des légumes doit être faite avec soin. On doit bêcher chaque carré *très profondément* à l'automne, en ayant soin de bien retourner, sans les rompre, les tranches enlevées par la pelle; puis on étendra sur la terre ainsi bêchée du *fumier* ou du *compost* * à moitié pourri. Au printemps, quand la terre ne sera pas trop humide, on bêchera de nouveau, mais par petites tranches à la fois et en ayant soin de bien diviser chaque tranche en la frappant, après l'avoir retournée, avec le tranchant ou le plat de la pelle.

Le terrain une fois bêché est laissé en repos pendant quelques jours (une semaine au moins), avant d'être ensemencé. Au moment de procéder au *semis* * ou au *repiquage* (voy. SEMIS), on divise le carré en planches à l'aide du cordeau, et on nivelle bien la terre au râteau, en enlevant toutes les petites pierres, s'il y en a.

Les meilleurs engrais à employer pour le potager sont, sauf dans quelques cas exceptionnels, ceux qui se dissolvent le plus facilement et qui produisent tout leur effet dans un temps très court : engrais liquides, engrais très pourris, pourvu qu'ils ne soient pas de nature à communiquer aux légumes une saveur désagréable (le fumier de mouton, les excréments humains, les boues des grandes villes sont dans ce cas).

Les fumiers de cheval, d'âne et de mulet sont excellents pour les terrains frais; celui de vache est préférable pour les terrains secs. Mais, dans tous les cas, il importe que ce fumier soit bien consommé (voy. TERREAUX, COMPOSTS). La *colombine*, le *guano*, le *sel marin* sont aussi excellents dans certaines cultures potagères.

Semis, transplantation, arrosage. L'une des règles les plus importantes de la culture potagère est celle de l'*assolement*, ou alternance des cultures. Il faut alterner les semis et les plantations de manière à avoir des produits pendant toute l'année, et à faire porter à chaque planche successivement des produits différents.

Nous avons dit ailleurs comment se font les *semis** et comment on procède à la transplantation ou repiquage, dans le cas de *semis en pépinière*.

Dans la première partie de la végétation, les arrosages doivent être fréquents, mais peu abondants. Arroser ainsi très faiblement le terrain, afin de maintenir seulement la graine humide et de favoriser sa germination, est ce qu'on appelle *bassiner le terrain*. On dit qu'on *mouille* quand on arrose un peu plus abondamment ; cela aura lieu quand la jeune plante commencera à avoir quelques feuilles. Puis, quand le développement sera plus avancé, on *arrosera* réellement, de façon à ce que l'eau descende à une assez grande profondeur.

Dans tous les cas il importe que l'eau employée soit à une température aussi rapprochée que possible de la température de l'air.

Soins de culture. Les soins de culture à donner aux plantes potagères après le semis ou le repiquage sont en général très simples. Pour le plus grand nombre ils se bornent à des *sarclages*, qui ont pour but d'enlever les mauvaises herbes; des *binages*, grâce auxquels on remue doucement la terre, de façon à la rendre plus perméable à l'air, à l'eau et à la chaleur; des *arrosages*, pour maintenir constamment la terre humide. Sans arrosages fréquents, les produits sont faibles en quantité et en qualité.

Pour un certain nombre de plantes vivaces, comme les artichauts, par exemple, les soins à prendre sont un peu plus complexes, particulièrement pour préserver la plante des fortes gelées de l'hiver.

Quand il s'agit de plantes dont on consomme les feuilles, on a intérêt à empêcher ces feuilles de verdir et de se durcir sous l'action d'une trop vive lumière; les feuilles pâles, ou même tout à fait blanches, qui ne sont que des feuilles *étiolées*, sont en effet beaucoup plus tendres, et d'un goût plus délicat. L'étiolement s'obtient par deux procédés différents. On lie les feuilles en bottes, quelques semaines avant la récolte : les feuilles qui se développent au centre, à l'abri de la lumière, restent blanches : si les plantes sont de haute venue, cette ligature est insuffisante; alors on fait une butte de terre autour de la touffe liée, pour arrêter complètement la lumière.

D'autres fois, quand la plante est bien développée, on l'arrache, on enlève les feuilles et, mettant les racines en bottes, on les place sur une couche, dans une cave obscure où la température est élevée; on arrose sans excès, mais assez fréquemment. Des racines partent bientôt des pousses longues et blanches, qui se développent très rapidement, et qu'on peut consommer au bout de 15 à 20 jours.

Quant aux soins à donner dans la *culture forcée*, qui se propose de produire des *primeurs*, ils sont généralement difficiles et demandent une compétence spéciale; nous en avons cependant dit quelques mots à propos du *semis** en pépinière.

Examen de quelques plantes potagères. Nous nous contenterons de passer ici en revue quelques plantes potagères, en renvoyant aux traités spéciaux pour les détails relatifs à leur culture. Les indications sommaires ci-dessous sont principalement empruntées à la *Première Année d'Agriculture*, de MM. H. Raquet, Franc et Gassend.

Choux. — Le chou est une plante bisannuelle dont on mange les feuilles.



Chou cœur de bœuf.

On le sème à deux époques principales : en août et septembre (*chou cœur de bœuf, chou d'York*); au printemps (*chou de Milan*) à pied court, *chou Joanet, chou de Milan des Vertus, milan hâtif* (d'Ulm). Les semis sont faits *en pépinière*, en



Choux de Bruxelles.

sol bien exposé et terreauté, puis repiqués (voy. SEMIS). Les semis d'automne se mettent en place au printemps suivant; les autres semis, vers la fin de

juin. Le chou demande une bonne terre, bien fumée et souvent arrosée.

Le *chou de Bruxelles* donne à l'aisselle des feuilles de petits choux pommés que l'on détache de la tige au fur et à mesure qu'elles grossissent.

Dans le *chou-fleur* ce sont les rameaux à fleurs que l'on mange.

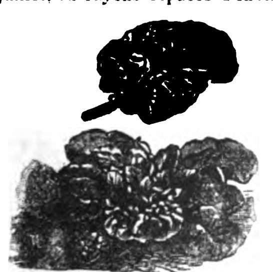
Pour conserver pendant l'hiver les choux pommés, un des meilleurs moyens consiste à les arracher avant les gelées



Chou-fleur.

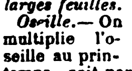
et à les replanter les uns à côté des autres, de manière que la tige tout entière soit enterrée jusqu'à la naissance de la pomme. Pendant les gelées on les recouvre de paillassons ou d'une épaisse couche de paille.

Epinard. — L'épinard se sème à la fin de juillet, en rayons espacés d'environ



Épinard.

20 centimètres et dans une terre bien fumée. L'épinard réussit mal en été. Les deux variétés les plus cultivées sont l'*épinard à feuilles droites* et l'*épinard à larges feuilles*.





Oseille.

Oseille. — On multiplie l'oseille au printemps, soit par semis, soit en dédoublant les pieds. On la cultive en planche ou en bordure. En été, l'oseille est très acide; lorsqu'on veut avoir de l'oseille moins acide, il suffit d'avoir un plant exposé au nord.

Laitues et romaines. — Les *laitues* et les *romaines* (ou *chicorées*) se mangent en salade. On les sème en pépinière, pour les repiquer ensuite en lignes, à une distance de 25 à 30 centimètres. On sème les laitues et les romaines à deux époques principales. La *laitue marine*,



Laitue pommée.

la *laitue de la Passion* et la *romaine verte* ou *rouge* se sèment du 15 août au 10 septembre, et se repiquent en octobre sur plate-bande, le long d'un mur bien exposé. La *laitue palatine rousse*, la *laitue du Trocadéro*, la *romaine verte maraîchère* et la *romaine blonde maraîchère* se sèment au printemps et en été. Pour réussir la culture de ces légumes et en général de toutes les plantes cultivées pour leurs feuilles, il faut un sol richement fumé avant l'hiver et copieusement arrosé en été.

Chicorées et scaroles. — Les meilleures variétés de *chicorée* sont la *chicorée fine*



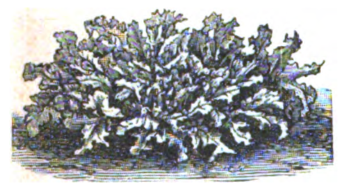
Chicorée frisée de Meaux.

d'Italie qu'on préfère pour les premiers semis du printemps à faire sur couche, et la *chicorée frisée de Meaux*, qu'on emploie pour les semis d'été, à partir du mois de juin. Parmi les *scaroles*, citons seulement la variété à *feuille ronde*, dont le cœur se forme naturellement. C'est en avril que commencent les semis de chicorée, pour se continuer jusqu'au mois d'août. La condition pour que le plant soit bon, c'est que la graine germe en 36 heures.

Les semis sont sarclés et éclaircis;

on repique à 30 centimètres en tous sens et on arrose souvent. Lorsque les plantes sont développées, on profite d'un temps sec pour les lier, afin de les faire blanchir. En automne, on se borne à les couvrir d'une planche, d'une tuile ou d'un paillasson.

On sème la *chicorée sauvage* soit en bordure, soit en planche et en rayons. On cultive la chicorée sauvage ordi-



Scarole.

naire et sa variété améliorée, dont les feuilles sont plus larges et réunies en une sorte de pomme qui lui donne l'aspect d'une scarole. C'est avec la chicorée sauvage qu'on obtient la salade d'hiver nommée *barbe de capucin;* on la traite, pour cela, par le procédé que nous avons indiqué plus haut pour faire étioler les feuilles en cave.

Mâche. — La mâche est une excellente salade d'hiver. On la sème à la fin de l'été; on peut commencer à récolter dès l'automne, et on continue jusqu'au printemps, époque à laquelle la tige se développe.

Mâche ou doucette.

Cresson. — Le *cresson de fontaine* est une plante aquatique, employée en sa-



Cresson de fontaine.

lade et en assaisonnement. Il se développe spontanément dans un grand nombre de ruisseaux, de sources, de fontaines. Mais on établit aussi des *cressonnières artificielles* dans les eaux courantes, pures et fraîches, où la récolte peut se faire pendant la plus grande partie de année. La création d'une cressonnière, entreprise assez complexe, se fait par semis au printemps, ou par boutures en août.

Raiponce. — La *raiponce* est cultivée pour ses feuilles et pour sa racine renflée. Les semis se font en mai ou juin;



Raiponce cultivée.

la récolte peut commencer en septembre et se prolonger pendant une partie de l'hiver.

Poireau. — Le *poireau* est cultivé pour ses feuilles, dont on consomme la partie inférieure. On peut semer en pépinière



Poireau.

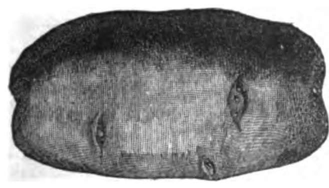
au mois de février, pour repiquer au printemps en enterrant assez profondément; les poireaux semés en février peuvent commencer à être consommés en juin. Si on veut en avoir d'une façon continue jusqu'à l'hiver, on échelonne les semis de février à mai.

Pomme de terre. — On multiplie la *pomme de terre* en plantant les tubercules en lignes, dans la terre, à une certaine profondeur. Quand les tiges ont atteint 20 centimètres, on butte, c'est-à-dire qu'on élève une butte de terre autour de chaque pied. Puis, de temps en temps, on procède à des sarclages. Dès que les plantes sont en fleur, on peut commencer à retirer de terre les petites pommes de terre les plus précoces; mais la maturité, qui détermine l'arrachage général, n'a lieu que lorsque les tiges extérieures sont entièrement flétries.



Pomme de terre *de Hollande.*

Dans les jardins, on ne cultive guère que des variétés de pommes de terre hâtives. Parmi les meilleures, nous citerons : 1° La *marjolin*, peu productive, mais très hâtive. On plante en mars. Avant la plantation, il est utile de faire germer les tubercules. A cet effet, on les expose à la lumière, dans des paniers plats, immédiatement après la récolte. — 2° La *jaune longue de Hollande*, variété plus tardive que la marjolin, mais beaucoup plus productive. — 3° La *magnum bonum*, assez bonne, très productive, mais plus tardive que la précédente. — 4° L'*early rose*, qui est très hâtive et très productive, mais qui est de qualité médiocre.



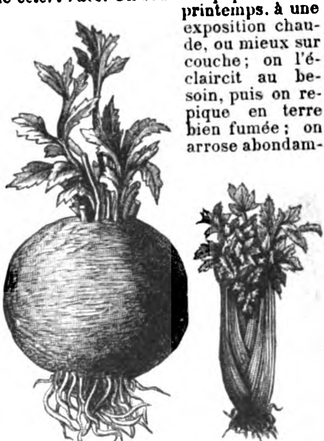
Pomme de terre *magnum bonum.*



Pomme de terre *early rose.*

Les jeunes pousses de pommes de terre hâtives pouvant avoir à souffrir des gelées tardives, il convient de couvrir d'un peu de fumier ou de mousse les trous dans lesquels on a planté.

Céleri. — On cultive le *céleri à côtes* et le *céleri-rave*. On sème en pépinière, au printemps, à une exposition chaude, ou mieux sur couche; on l'éclaircit au besoin, puis on repique en terre bien fumée; on arrose abondamment pendant les chaleurs. Pour faire blanchir le céleri, on le lie et on le butte lorsqu'il a atteint son développement. En hiver, on peut le conserver à la cave, dans du sable.



Céleri-rave. **Céleri à côtes.**

Navet. — Les navets se sèment à la volée et en terre fraîche et légère, depuis mai jusqu'en août. Les meilleures variétés à cultiver sont le *navet des Vertus*, blanc et très tendre, et le *navet plat*, rouge, hâtif, de Milan.

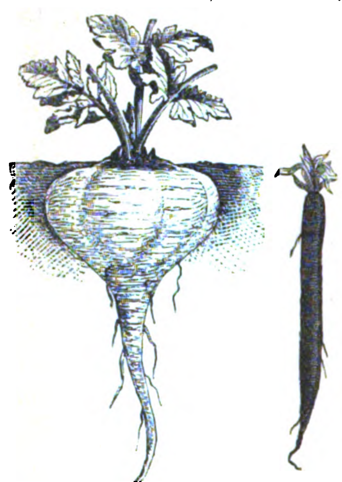
Navet rond. **Navet long des Vertus.**

Panais. — On cultive le panais comme nous indiquons plus loin pour la carotte.

Rave. — La rave, très peu différente

du navet, mais un peu plus petite, se cultive absolument comme le navet.

Salsifis et scorsonère. — Les *salsifis blancs* et les *scorsonères*, ou salsifis noirs,



Panais rond hâtif. **Scorsonère.**

se sèment en rayons au printemps, et l'on mange les racines depuis l'automne jusqu'au printemps suivant. Les soins qu'exigent ces plantes sont les binages et les sarclages.

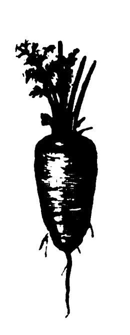
Radis.— Les variétés de radis sont fort nombreuses; les *radis roses* ont la peau rose. les *radis noirs*, la peau noire. La végétation est fort rapide : un mois après le semis, au moins pour les radis roses, on peut manger les racines.

Radis rose.

Le radis rose se sème sur planches, à la volée. depuis février jusqu'en octobre. En répétant les semis de quinzaine en quinzaine, on a des radis tendres toute l'année. On arrose souvent.

Le radis noir d'hiver se sème en juillet; sa croissance est plus lente; on le récolte en octobre et on le conserve à la cave, dans du sable.

Carotte. — Comme toutes les plantes cultivées pour leurs racines, pour leurs tubercules ou pour leurs bulbes, la carotte exige un sol richement fumé *avant l'hiver*. On sème sur place, en lignes, puis, après la levée, on éclaircit le plant; on donne ensuite des binages et des sarclages. En échelonnant les semis depuis le printemps, on a des carottes



Carotte courte de Hollande.



Carotte nantaise.

nouvelles à consommer depuis le commencement de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Les variétés tardives sont arrachées quand arrive l'hiver ; on place à la cave, dans du sable, après avoir coupé les feuilles.

Les principales variétés cultivées dans les jardins sont : la *carotte courte de Hollande*, qu'on sème en mars ; la *carotte nantaise*, plus tardive, qu'on sème de mars à juin.

Haricot. — Les haricots demandent un terrain frais, mais exempt d'humidité ;



Haricot.

léger, mais substantiel et fumé avec des engrais consommés. Le haricot est sensible au froid. Les variétés sont fort nombreuses, divisées en *haricots à écosser* et *haricots mange-tout*. Les meil-

leures variétés sont les suivantes : le haricot de *Soissons*, le haricot *beurre Saint-Joseph*, les *cocos*, les *flageolets*, le *haricot noir de Belgique*, etc.

On sème de mai en juin, en lignes espacées de 35 à 40 centimètres, ou en touffes à raison de 5 ou 6 grains par trou. Il faut biner une fois ou deux, puis *ramer*, à moins que l'on n'ait des variétés naines.

Pois. — Les pois demandent un sol léger, de bonne qualité et, autant que possible, fumé de l'année précédente. Une fumure trop abondante ou trop récente aurait pour résultat d'augmenter la production des fanes au détriment de la production des graines. Les variétés de pois sont nombreuses, dont les unes sont des *pois à écosser* et les autres des *pois mange-tout*.



Pois.

Les meilleures sont : le *pois Prince-Albert*, le *pois de Clamart*, le *pois Michaut*, le *pois ridé*, le *pois nain hâtif*. Les pois se sèment de février à



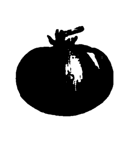
Fève

mai, en lignes, en touffes où à la volée. Les semis faits en lignes ont l'avantage de faciliter les binages, les sarclages et le buttage. Cette dernière opération, qui a pour but de protéger les pois contre la sécheresse, a lieu dès que les plantes ont de 20 à 25 centimètres de hauteur. Il est bon de *pincer* les pois au-dessus de la troisième ou quatrième fleur.

Fève. — La culture de la fève se fait comme celle du haricot.

Tomate. — La tomate se sème de bonne heure sur couche et sous châssis. En mai, en pleine terre et à bonne exposition, on met les pieds en place, à une





Rameau de tomate portant des fruits.

distance de 80 centimètres. Plus tard, on donne des tuteurs aux tiges dont on pince l'extrémité, afin de faire naître de nouvelles pouces qui donneront des fleurs. Dès que les premiers fruits commencent à mûrir, on enlève en partie les feuilles qui les cachent. En automne, pour que les derniers fruits puissent arriver à maturité, on effeuille complètement.

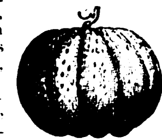
Aubergine. — L'aubergine n'arrive à maturité que dans nos départements du Midi. On sème en avril sur couche, pour repiquer en mai sur une bonne terre. Il faut arroser beaucoup, pincer les rameaux pour hâter le grossissement des fruits, qui arrivent à maturité en août, septembre et octobre.



Aubergine.

Melon.— Le melon vient à maturité en pleine terre dans le midi de la France ; dans le centre où le nord il ne peut être cultivé que sur couche et sous châssis ou sous cloches : il est alors, d'ailleurs, plus savoureux. La culture en est, dans ces circonstances, assez difficile.

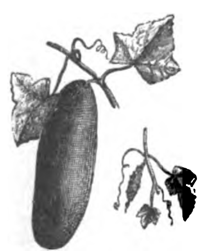
On sème en pépinière, à la fin de mars et au commencement d'avril. Lorsque les plantes sont assez fortes, vers le milieu de mai, on les arrache avec soin et on les transplante sur de nouvelles couches prépa-



Melon.

rées à cet effet, ou simplement sur des buttes de 25 à 30 centimètres de hauteur.

Ces buttes sont construites de la manière suivante : dans une terre bien fumée, bien labourée et passée au râteau, on ouvre, à une distance d'un mètre les uns des autres, des trous de 50 à 60 centimètres de diamètre. On remplit ces trous de bon fumier de cheval que l'on tasse convenablement et que l'on recouvre de terre mélangée de terreau. Les plantations faites, on couvre chaque pied de melon d'une cloche que l'on ombrage pendant les premiers jours, lorsque le soleil est dans toute sa force. Dès que les jeunes pieds de melon ont produit leur quatrième feuille, on coupe la tige au-dessus des deux premières feuilles. Lorsque les branches mères que font naître cette opération ont environ 30 centimètres de longueur, on les pince (c'est-à-dire qu'on coupe l'extrémité avec l'ongle). Les nouvelles branches qui naissent à la suite de ce pincement ne tardent pas à donner les fleurs, puis des fruits. Lorsque quelques fruits sont bien formés, on laisse sur chaque pied les deux plus beaux seulement. Les autres soins consistent à pincer l'extrémité des branches, afin de faire refluer la sève dans le fruit, à arroser abondamment de loin en loin et à *bassiner* (c'est-à-dire à arroser très légèrement) fort souvent.



Concombre.

Les meilleures variétés à cultiver sont le *cantaloup noir des Carmes*, à chair rouge et fondante, à écorce verte et peu épaisse, et le *cantaloup Prescott à fond blanc*, d'aussi bonne qualité, mais plus gros et à écorce plus épaisse.

Citrouilles, potirons, concombres. — Les *citrouilles*, les *potirons* et les *concombres*, quoique moins délicats que les melons, ont besoin, pour donner de bons fruits, de beaucoup de fumier et de beaucoup de chaleur. Aussi a-t-on soin de les semer dans des trous remplis de fumier et recouverts de 10 à 15 centimètres de terre.

Fraisier. — Le nombre des variétés de fraises est considérable; on peut les diviser en deux groupes : les *grosses fraises*, comme la *Marguerite-Lebreton*, *Héricart-de-Thury*, fraise du *Docteur-Morère ;* les *petites fraises*, comme la fraise des *Quatre-Saisons*.



Citrouille.

Fraisier.

La culture est facile, en bordure le long des carrés, ou en planches. Les petites fraises se multiplient ordinairement par semis, ou par coulants (filets qui partent de la base de la tige et qui s'enracinent naturellement) ; les grosses fraises se multiplient seulement par coulants.

Les plantations de fraisiers doivent être sarclées, terreautées, dépouillées de leurs coulants en été ; des arrosages copieux assurent une abondante production, qui dure pendant tout l'été. La culture forcée permet d'obtenir des fraises pendant presque toute l'année.

Asperge. — L'*asperge* est une plante vivace dont on mange les tiges lorsqu'elles n'ont encore que 20 à 30 centimètres de hauteur. La *Première Année d'Agriculture* fournit un résumé très concis des soins à donner aux asperges.

Pour établir un carré d'asperges, on emploie des pieds d'asperge, ou *griffes*, provenant d'un semis de deux ans. Le terrain qu'on destine aux asperges doit être de bonne qualité, sablonneux, pas trop humide et éloigné des arbres. Avant

l'hiver on fume abondamment ce terrain, on le défonce à une profondeur de 40 centimètres et on l'épierre avec soin. Au mois de mars ou d'avril suivant, on ouvre, dans la terre ainsi préparée, des tranchées de 30 centimètres de largeur sur 20 de profondeur, et espacées de 80 centimètres. La terre des tranchées est relevée en *ados* à droite et à gauche. Dans chaque tranchée, à des distances de 80 centimètres environ, on creuse des trous dans lesquels on établit des buttes de bonne terre de la grosseur du poing. Sur ces buttes on étale avec soin les greffes, on recouvre ensuite de quelques centimètres de terre fine mélangée de terreau.



Asperge.

Pendant la première année, les soins qu'exige la plantation sont des bêchages et des sarclages, que l'on doit faire avec précaution. À l'automne, on se débarrasse des jeunes tiges en les coupant un peu au-dessus du sol, on fume le terrain, on répand sur chaque griffe un peu de terreau ou de fumier bien fait. En mars suivant, on bine avec la fourche à trois dents, on façonne les ados ou buttes, et on remplace les griffes qui n'ont pas réussi; on sarcle chaque fois que le besoin s'en fait sentir.

Les mêmes travaux sont exécutés pendant la deuxième année. Dès la troisième, on peut récolter des asperges d'abord sur les greffes les plus fortes, puis sur toutes les greffes dans les années suivantes.

Avec le temps, les greffes se ramifient sous le sol; sur ces ramifications se trouvent des yeux, d'où sortent d'autres asperges.

Un carré d'asperges bien soigné peut durer de quinze à vingt ans. Pendant les premières années, on peut utiliser les ados à la culture de légumes de petite dimension.

Artichaut. — L'*artichaut* est une sorte de grand chardon vivace dont on mange les enveloppes florales. Il exige une terre profonde, fraîche et de bonne qualité. On le multiplie en avril au moyen d'*œilletons* ou rejets enracinés que l'on détache du pied-mère et qu'on plante à 80 centimètres les uns des autres. Pendant la période de végétation cette plante exige de fréquents et copieux arrosages.

Avant l'hiver, on raccourcit les feuilles et on butte les pieds; puis, lorsque les gelées se font sentir, on couvre les buttes de fumier long, de feuilles, que l'on a soin d'écarter lorsque le temps s'adoucit, afin d'éviter la pourriture des pieds. Au printemps on défait les buttes, on donne un bon labour et on *œilletonne*,



Artichaut.

pour ne conserver sur chaque pied que deux ou trois œilletons les plus vigoureux.

Capucine. — On sème la capucine en pleine terre, au printemps et à l'été,



Rameau de capucine en fleur.

près d'un support le long duquel elle puisse grimper.

Les boutons floraux, confits dans du vinaigre, peuvent remplacer les câpres;

les fleurs servent à orner les salades; on peut du reste les manger.

Oignon. — Les variétés les plus cultivées sont l'*oignon jaune des Vertus* et



Oignon jaune des Vertus.

l'*oignon blanc*. Le premier se sème en février et le second à la fin d'août. Dans l'Ouest et dans le Midi, tous les oignons se sèment en automne. On sème sur une terre préalablement fumée et dont la surface est bien pulvérisée; on recouvre d'une légère couche de terreau. Après la levée, on éclaircit le plant, on enlève les mauvaises herbes; on arrose quand le temps est sec.



Oignon blanc hâtif.

Assez souvent aussi, l'oignon jaune des Vertus, ou l'une de ses variétés plus petites, comme l'*oignon de Cambrai*, se sème très serré au printemps. Ce semis donne de petits oignons qu'on plante l'année suivante sous le nom d'*oignons de Mulhouse*.

Les oignons se conservent aisément dans un endroit sec.

Ail. — L'*ail* se plante de février en



Bulbe de l'ail.

mars, quelquefois en novembre, en terre fumée longtemps à l'avance. Au mois de juin, afin de faire refluer la sève dans les bulbes, on lie la tige avec les fanes, puis, lorsque celles-ci sont bien desséchées, on arrache l'ail et on le rentre dans un endroit sec.

Échalote. — L'*échalote* se cultive comme l'ail.

Persil. — Le *persil* se sème à la volée,



Échalote.

depuis le mois de mars jusqu'en été; la germination est lente, et on ne peut commencer à couper les feuilles que 3 mois après les semis; seulement une plantation de persil peut durer pendant plusieurs années.

Persil.

Cerfeuil. — Le *cerfeuil* se cultive comme le persil; il craint le grand soleil, et les positions ombragées lui sont favorables.

Ciboulette. — Elle se multiplie par ses *caïeux*, que l'on sépare au printemps pour les replanter en bordure.

Estragon. — L'*estragon* se multiplie au printemps par la séparation des pieds. En hiver, pour préserver l'estragon des gelées, on recouvre les pieds de terreau ou de fumier.

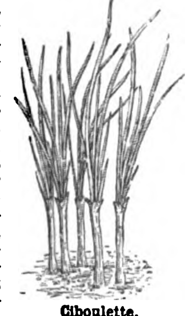
Pimprenelle. — La *pimprenelle*, qui est très rustique, se sème au printemps, en lignes. On coupe de temps en temps les feuilles, pour provoquer la multiplication de nouvelles pousses.

légumes (cuisine). — En termes de cuisine on nomme *légumes* les végétaux



Cerfeuil commun.

ou les parties de végétaux qui sont employés dans notre alimentation, tels que *artichauts* (qui sont des fleurs), *carottes* (racines), *tomates* (fruits), *chicorées* (feuilles), *haricots* (graines), *pommes de terre* (tubercules), etc. On peut diviser les légumes en : 1° *légumes farineux frais* (pommes de terre, petits pois, haricots frais, artichauts, etc.); 2° *légumes farineux secs* (fèves, haricots, pois, lentilles, etc.); 3° *légumes*



Ciboulette.



Estragon.

herbacés verts (laitue, chicorée, épinards, asperges, choux, céleri, oseille, etc.); 4° *fruits légumiers* (concombres, tomates, aubergines, etc.).

Les légumes sont en général peu nourrissants, mais ils doivent faire



Pimprenelle.

partie, tout aussi bien que la viande, d'une alimentation bien comprise. Associés au pain, ils peuvent d'ailleurs suffire à eux seuls à l'alimentation, comme le prouve l'exemple de la plupart des populations des campagnes.

Ils sont de digestibilité très variable: les légumes secs sont ordinairement indigestes.

Un grand nombre de légumes doivent d'abord être cuits à l'eau avant d'être assaisonnés. Cette cuisson exige certains soins.

Les **légumes secs** sont mis dans l'eau froide, non salée; puis on chauffe et on maintient l'ébullition jusqu'à cuisson convenable. On sale à moitié cuisson. Il est bon de mettre une assez grande quantité d'eau pour qu'il en reste encore un excès quand la cuisson est terminée; ce bouillon de légumes secs, isolé à l'aide de la passoire, peut servir à faire d'excellentes soupes.

Les **légumes verts**, qui doivent toujours être frais, et surtout n'avoir pas subi un commencement de putréfaction, sont plongés au contraire dans l'eau bouillante, préalablement salée. Certains légumes frais (choux-fleurs, artichauts, chicorée, etc.) doivent être mis à cuire dans un vase en fer-blanc ou en terre, car ils noircissent dans les marmites ou les casseroles de fonte. L'eau de cuisson de certains légumes verts est bonne pour la soupe. Le choix de l'eau n'est pas indifférent. Les légumes, et surtout les légumes secs, cuisent fort mal dans les *eaux dures*, c'est-à-dire dans les eaux riches en sels calcaires (carbonate de chaux et sulfate de chaux). Quand on est forcé d'employer ces eaux, on y ajoute préalablement 1 à 2 grammes de *cristaux de soude* par litre, on agite, puis

on laisse reposer et on décante doucement.

lentilles. — Les lentilles sont de digestion plus facile que les autres légumes secs. On les prépare comme



Lentille commune (hauteur de la plante, 0m,30).

les *haricots* secs. Les meilleures sont les lentilles du Puy, d'un vert foncé, avec des marbrures bleues.

lèpre. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

lessive. — Voy. BLANCHISSAGE.

Le Tréport (*Seine-Inférieure*). — Ville de 4500 habitants, à l'embouchure de la Bresle, possédant une petite plage de bains de mer; cette plage est pourvue d'un beau casino; des établissements de bains, des hôtels, des villas la garnissent sur une assez grande longueur. Mais les logements sur le bord de la mer sont relativement rares.

On trouve à se loger à bon marché dans la ville, mais on n'y jouit pas de la vue de la plage. Promenades agréables à Eu, à Mers et sur la falaise.

On se rend au Tréport en chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

lettre de change. — *La lettre de change* est l'écrit par lequel un créancier (le *tireur*) ordonne à son débiteur (le *tiré*), habitant une autre localité, de payer à une échéance fixée une somme déterminée, à son ordre, ou à l'ordre d'un tiers (le *preneur* ou *bénéficiaire*).

La lettre de change facilite singulièrement le commerce, en évitant, dans un grand nombre de cas, des expéditions d'argent, toujours onéreuses.

La lettre de change doit être écrite, dans une forme déterminée, indiquée ci-contre, sur un papier timbré dont la valeur est de 5 centimes pour les sommes inférieures à 100 francs, et va en augmentant avec la somme inscrite sur la lettre.

> *Paris*, 25 *août* 1895. B. P. F. 400.
>
> Au 31 octobre prochain, il vous plaira de payer à M. DURAND, ou à son ordre, la somme de quatre cents francs, valeur reçue en marchandises. DUPONT,
> rue Montmartre, 41.
>
> A M. PETIT, négociant,
> à Périgueux (Dordogne).

On voit, d'après cette lettre, que M. Dupont est le *tireur*, M. Petit le *tiré*, — c'est lui qui doit payer, — et M. Durand le *bénéficiaire*, — c'est à lui qu'on doit payer.

Mais il intervient souvent d'autres personnes dans une lettre de change. M. Durand, le bénéficiaire ou preneur de la lettre ci-dessus, peut, s'il a besoin d'argent avant l'échéance, céder la propriété de sa lettre à une autre personne; mais il faut alors qu'il écrive au dos de la lettre le nom du nouveau preneur, la date et la valeur de la lettre; puis il signe. Il devient alors *endosseur* et la mention qu'il a écrite au dos se nomme *endossement*. Le nouveau *porteur* peut de même céder sa lettre à un autre, et devenir lui-même endosseur.

La lettre peut donc circuler de main en main, avant l'échéance, se couvrant d'endossements successifs. C'est le dernier porteur qui se présentera pour le payement.

Pour que M. Dupont puisse tirer une lettre de change sur M. Petit, il faut que ce dernier soit le débiteur de M. Dupont pour une somme au moins égale à la valeur de la lettre; cette dette, qui est la raison d'être de la lettre de change, se nomme *provision*. Mais il faut en outre que M. Petit, le tiré, accepte ce mode de payement de sa dette et la date fixée sur la lettre; en d'autres termes, la lettre ne devient réellement valable qu'autant qu'elle a été acceptée par le tiré; l'*acceptation* du tiré se fait par le seul mot *accepté*, suivi de la signature.

Il est clair que M. Dupont, en tirant une lettre de change sur M. Petit et en la remettant à M. Durand comme si c'était de l'argent comptant, a garanti par cela même à M. Durand le payement de la lettre. Si à l'échéance M. Petit ne payait pas, le preneur se retournerait donc vers M. Dupont pour ce payement.

Mais il peut arriver que le preneur, M. Durand, ne trouve suffisantes ni la

garantie de M. Dupont, le tireur, ni celle de M. Petit, le tiré; il exigera alors une garantie supplémentaire. Cette garantie supplémentaire se nomme *aval*. Le *donneur d'aval* est donc une tierce personne qui, bien qu'étrangère à la lettre de change, en garantit le payement en y inscrivant ces mots : *bon pour aval*, suivis de la signature.

L'*échéance* est l'époque déterminée à laquelle le payement de la lettre de change doit être effectué. Cette échéance peut être indiquée de plusieurs manières. La lettre payable *à vue* doit être payée aussitôt que le porteur la présente; celle payable à 2 *mois de vue* doit être payée 2 mois après qu'elle a été présentée; celle payable à 2 *mois de date* doit être payée 2 mois après la date à laquelle elle a été faite; celle payable *à jour fixe* est payable à la date indiquée par le tireur (ainsi la lettre ci-dessus est payable au 31 octobre 1895).

Le payement doit avoir lieu à l'*échéance;* le débiteur ne peut même pas contraindre le porteur à recevoir l'argent avant l'échéance. Ce payement n'est valable qu'autant qu'il est fait au propriétaire de la lettre (ou à son mandataire), c'est-à-dire à celui auquel la lettre a été cédée par le dernier endossement inscrit au dos.

Mais réciproquement le porteur doit, *sous peine de déchéance*, présenter la lettre au payement *le jour même* de l'échéance, à moins d'empêchement de force majeure. Si le tiré ne paye pas, son refus de payement doit être constaté le lendemain du jour de l'échéance par un acte que l'on nomme protêt faute de payement. Ce protêt est un acte authentique qui doit être rédigé par un notaire ou un huissier, au domicile du tiré. Le protêt une fois fait, le porteur exerce une action en garantie non seulement contre le tireur, mais aussi contre tous les endosseurs, qui sont individuellement et collectivement responsables.

Divers effets de commerce. Divers écrits analogues à la lettre de change sont également employés pour éviter la circulation de l'argent et faciliter les payements; ces écrits portent le nom commun d'effets de commerce. Les règles indiquées ci-dessus pour la lettre de change sont applicables aux autres effets de commerce.

La *traite*, le *mandat* sont de véritables *lettres de change;* quoiqu'il y ait en réalité une distinction à établir entre ces 3 effets, les 3 mots sont souvent, dans le langage courant, employés l'un pour l'autre.

Le *billet à ordre* est bien différent; au lieu d'être écrit par le créancier, il est écrit par le débiteur. En voici un modèle :

> *Paris*, 25 *août* 1895. B. P. F. 400.
> Au 3 octobre prochain, je payerai à M. Dupont, ou à son ordre, la somme de quatre cents francs, valeur reçue en marchandises. Petit.

Il n'y a ici que 2 noms, le débiteur, signataire du billet, et le créancier, auquel il est remis. Ce billet peut d'ailleurs être négocié par endossement, comme la lettre de change. Le payement s'en fait dans les mêmes conditions. Le billet à ordre peut être signé tout aussi bien par une personne non commerçante que par un commerçant.

Le *billet au porteur* est un billet à ordre sur lequel le nom du créancier est remplacé par le mot *porteur*. Il peut être négocié, mais sans avoir besoin de la formalité de l'endossement, puisqu'il ne porte aucun nom autre que celui qui doit payer. Si le signataire a un crédit accepté de tous, les billets au porteur qu'il émet passent de main en main comme l'or et l'argent, ou comme les billets de la Banque de France, qui sont de véritables billets au porteur.

Le recouvrement des effets de commerce (lettres de change, billets à ordre et au porteur, quittances, factures,...) peut être confié à la poste, pourvu que la valeur n'en dépasse pas 2 000 francs. Si la valeur est sujette à protestation, le protêt est fait à la diligence de l'administration des postes.

lettres. — Voy. postes.

lettres (secret des). — Toute suppression, toute ouverture de lettres confiées à la poste, commise ou facilitée par un fonctionnaire ou par un agent du gouvernement ou de l'administration des postes, est passible d'une amende de 16 à 500 francs et d'un emprisonnement de 3 mois à 5 ans.

liaison. — Pour épaissir une sauce, on peut y ajouter une *liaison*. Prenez 1 ou 2 jaunes d'œufs, écrasez-les dans un bol, mélangez avec une petite quantité d'eau tiède, puis avec quelques cuillerées de la sauce à épaissir, bien chaude; versez le tout dans la sauce, remuez vivement et laissez chauffer, en remuant toujours, jusqu'à ce que la sauce ait pris la consistance voulue. A partir du moment où la liaison a été ajoutée, il ne doit plus y avoir d'ébullition.

liard (monnaie). — Voy. monnaies.

liberté provisoire. — Tout individu détenu en prison sous le coup

d'une accusation de *délit* a le droit d'exiger, 5 jours après son interrogatoire, sa mise en liberté provisoire, si le maximum de la peine dont est passible le délit en question est inférieur à 2 années d'emprisonnement. Il y a toutefois exception pour le vagabond et les individus qui ont déjà été condamnés à un emprisonnement de plus de 1 année.

Dans tous les autres cas (matière correctionnelle ou matière criminelle), le *juge d'instruction peut*, le procureur de la République entendu, et sur la demande du prévenu, ordonner, s'il le juge bon, la mise en liberté provisoire. Il peut dans ce cas exiger une *caution* en espèces. Ce cautionnement est divisé en deux parties; la première garantit l'engagement que prend l'inculpé de se présenter à toute réquisition, soit pour assister aux divers actes de la procédure, soit pour exécuter le jugement; si l'inculpé ne remplit pas ses engagements, cette partie du cautionnement est acquise à l'Etat. La seconde partie est la garantie des frais de la procédure et des amendes qui peuvent être prononcées; en cas d'acquittement, cette seconde partie du cautionnement est restituée; en cas de condamnation, elle sort à payer les frais et les amendes, et le surplus, s'il y en a, est restitué.

Le juge d'instruction peut toujours, quand les circonstances l'exigent, revenir sur sa décision et lancer un nouveau *mandat de dépôt* contre l'individu qui profite d'une mise en liberté provisoire.

La mise en liberté définitive d'un prévenu est de droit et immédiate, quand il est rendu en sa faveur une *ordonnance de non-lieu* (voy. JUGE D'INSTRUCTION), ou qu'il bénéficie d'un *acquittement*.

libraire. — Les grandes maisons de librairie offrent aux jeunes gens différentes situations relativement avantageuses, comme celles de *vendeurs*, de *placiers*, de *voyageurs*, d'*expéditionnaires*, de *caissiers*, d'*employés a la fabrication*.

Les appointements annuels ne dépassent cependant 4000 francs que pour un petit nombre de privilégiés.

On exige généralement une bonne instruction primaire et une belle écriture courante.

L'employé qui possède quelques capitaux peut ensuite s'établir à son compte, mais l'examen des conditions de cet établissement sort du cadre de notre ouvrage.

licence. — Le grade universitaire de *licencié* est immédiatement supérieur à celui de bachelier.

Licence ès lettres. Le diplôme de licencié ès lettres est exigé des candidats aux diverses agrégations littéraires; il est exigé de tous les professeurs de grammaire, de littérature, d'histoire ou de philosophie de l'enseignement secondaire dans les lycées. Il est délivré, à la suite d'un examen, par toutes les facultés des lettres. Pour être admis à l'examen il faut être bachelier (philosophie) et avoir pris quatre inscriptions aux cours d'une faculté des lettres. Il y a 4 ordres de licence ès lettres (littérature, philosophie, histoire, langues vivantes). Ces 4 ordres comportent des épreuves communes sur les langues et les littératures française, latine, grecque; puis des épreuves spéciales à chaque ordre.

Licence ès sciences. Le diplôme de licencié ès sciences est exigé des candidats aux diverses agrégations scientifiques; il est exigé de tous les professeurs de sciences de l'enseignement secondaire dans les lycées.

Pour obtenir ce diplôme, il faut posséder 3 *Certificats d'études supérieures* (voy. ce mot), tels qu'ils ont été établis par la loi du 22 janvier 1896.

Les droits d'inscription, de bibliothèque, d'examen, de certificat d'aptitude et de diplôme s'élèvent à 230 fr.

Des *bourses de licence* dans les facultés des lettres et dans les facultés des sciences sont accordées chaque année au concours. Les candidats doivent avoir plus de 18 et moins de 25 ans; ils doivent être bacheliers.

Le concours pour l'obtention de ces bourses a lieu au commencement de juillet, au siège de chaque Faculté, le même jour. Quelques-unes de ces bourses sont d'une valeur de 1500 fr., les autres, plus nombreuses, d'une valeur de 1200 fr.; il y a aussi des fractions de bourses à 900 fr. et à 600 fr.

Licencié en droit. Voy. DROIT.

licitation. — Voy. PARTAGE.

lieue commune. — Voy. LONGUEUR.

lieue de poste. — Voy. LONGUEUR.

lieue marine. — Voy. LONGUEUR.

lieutenant de louveterie. — Voy. LOUVETERIE.

lieux d'aisances. — Voy. CABINET D'AISANCES.

lièvre (chasse). — Le lièvre se chasse le plus souvent au chien d'arrêt ou au chien courant. Il serait bien difficile et bien inutile de donner ici les règles de ces chasses; voici seulement quelques observations.

Seul le chasseur qui connaît bien les habitudes du lièvre aura des chances

de le trouver souvent et de faire une bonne chasse. A la belle saison, à la vérité, on peut rencontrer le lièvre un peu partout, pendant toute la journée, mais il a cependant ses endroits de prédilection. Fait-il chaud, cherchez le lièvre dans les lieux humides, dans les taillis, dans les prairies artificielles. S'il pleut, il gagne les hauteurs, les terrains incultes, il s'abrite sous les buissons. Il n'aime pas le vent : quand il vente, vous le retrouverez presque uniquement dans les fossés, sur les coteaux abrités. En automne le lièvre rentre au bois ; en hiver il se réfugie dans les buissons les plus épais.

Quand on tire le lièvre, il faut le viser aux oreilles, s'il part droit devant le chasseur. S'il arrive directement sur le chasseur, il faut viser aux pattes de devant, à moins que l'on ne préfère attendre que l'animal, s'arrêtant brusquement, ne se détourne et ne prête le flanc. Quand le lièvre passe en travers, on doit le viser aux épaules.

Si l'on vient de tuer un lièvre, il faut immédiatement lui serrer le ventre pour faire partir l'urine qui, restant dans la bête, communiquerait une mauvaise odeur à toute la chair.

Les braconniers font une grande destruction de lièvres. Se mettant à l'affût en automne, alors que le lièvre gîte dans les bois, ils l'attendent le soir à la sortie, ou le matin à l'entrée. Ils n'en prennent pas moins avec des collets en fil de laiton noirci au feu, tendus dans les *coulées*, c'est-à-dire dans les endroits où passe le lièvre pour sortir du bois ou y rentrer.

Au fusil, on tire le lièvre avec du plomb n° 6 (à l'époque de l'ouverture), puis avec du 5 (en automne), et enfin avec du 4 en hiver, alors que sa fourrure est plus épaisse et que, rendu plus méfiant, il ne se laisse plus approcher de si près.

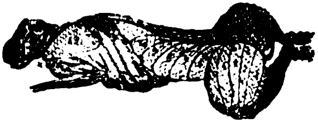
lièvre (cuisine). — Le *lièvre* est un gibier très estimé ; trop faisandé, il est de digestion difficile ; le civet, de même



Lièvre (longueur du corps, 0m,60).

que toutes les sauces au vin, ne convient pas aux estomacs délicats. On reconnait qu'un lièvre est jeune quand il porte sur les pattes de devant, à côté de la première jointure, un durillon brillant.

Lièvre rôti. On doit éviter de faire rôtir les gros lièvres, généralement vieux. On prend seulement le train de derrière, on le pique de lard fin et on le fait mariner pendant 2 ou 3 jours dans



Comment on découpe le lièvre rôti.

un mélange d'huile, vinaigre, laurier, thym, sel, poivre. On met à la broche pendant 1 heure, en arrosant fréquemment avec la marinade ; salez et débrochez.

Civet de lièvre. On met en civet soit le lièvre entier, soit seulement le train de devant. On le coupe en morceaux, en conservant le sang dans un bol. Ceci préparé, on fait fondre dans la casserole 125 grammes de lard coupé en morceaux, avec autant de beurre ; on ajoute les morceaux mêlés à des morceaux de porc frais, qu'on remue jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. On ajoute alors un peu de farine en remuant, du vin rouge et du bouillon, du sel, du poivre, un bouquet d'aromates, une gousse d'ail, des échalotes hachées. Puis on fait cuire à petit feu. A moitié cuisson, on ajoute des oignons, préalablement sautés dans la poêle avec un peu de beurre. Quand la cuisson est terminée, on lie la sauce avec le sang, sans faire bouillir, et on sert.

Levraut sauté. Se fait comme le *lapin* sauté.

ligne (mesure). — Voy. LONGUEUR.

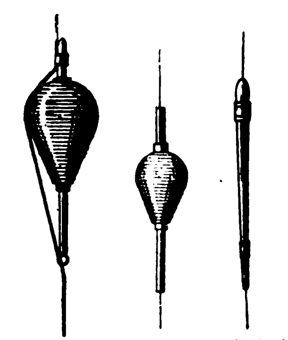
ligne (pêche). — En terme de pêche on nomme *ligne* toute ficelle, plus ou moins grosse, à laquelle sont attachés un ou plusieurs *hameçons*.

On distingue plusieurs espèces de lignes, notamment la *ligne flottante*, la *ligne à lancer*, la *ligne de fond*, dont nous parlerons à tour de rôle.

Ligne flottante. Nous nommons ligne flottante toute ligne attachée à une *canne** (voy. ce mot) et dont l'hameçon séjourne dans l'eau pour y attendre le poisson. Elle se compose d'un *fil* portant une *flotte*, un ou plusieurs *plombs* un ou plusieurs *hameçons*. Rien n'est plus aisé que de faire soi-même la ligne dont on a besoin.

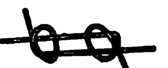
On fait le *corps de la ligne* avec du cordonnet de soie ou de lin plus ou moins gros, selon les poissons que l'on espère capturer. Mais il ne faut pas attacher directement l'hameçon sur ce cordonnet, qui est beaucoup trop visi-

ble et dont la vue fait fuir le poisson. On met donc, au bout du cordonnet, une *avancée* longue de 1 à 2 mètres, faite en



Diverses formes de flotte pour ligne flottante.

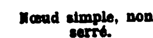
crin de Florence (voy. HAMEÇON), ou en *crin blanc* de cheval. Le crin de cheval se voit encore moins dans l'eau que le crin de Florence, et par suite est préférable, mais il est peu résistant; il faut alors, pour faire l'avancée, tordre ensemble un nombre de crins plus ou moins considérable. Comme chaque crin a une longueur qui ne dépasse pas 40 centimètres, il faut assembler, pour faire l'avancée, plusieurs crins les uns au bout des autres. Pour cela, on tord d'abord les crins en nombre convenable, de manière à faire autant de petites cordelettes qu'il est nécessaire, longues chacune de 35 à 40 centimètres; chaque cordelette est arrêtée à ses deux bouts par un nœud ordinaire. Puis on réunit les cordelettes les unes aux autres par un *nœud d'assemblage*, solide et peu volumineux. La longueur totale de la ligne doit être à peu près égale à celle de la canne.



Nœud double, non serré.

Nœud double, serré

C'est à l'avancée que l'on fixe l'*hameçon**, préalablement *empilé*, comme il a été dit à l'article spécial; le raccordement se fait avec un nœud d'assemblage.



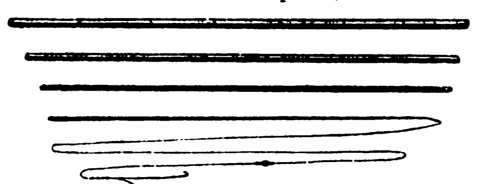
Nœud simple, non serré.

Nœud simple, serré.

Si on met 2 ou 3 hameçons, on les fixe à 20 ou 25 centimètres les uns des autres.

C'est aussi à l'avancée que l'on fixe la *flotte*. La flotte est destinée à maintenir la partie supérieure de la ligne à la surface de l'eau, et à indiquer, par ses mouvements, que le poisson vient à mordre. La flotte la plus simple est constituée par un tuyau de plume d'oie, long de 6 à 8 centimètres, dans lequel on passe le fil; ce fil est maintenu dans une position fixe à l'aide d'une côte de plume qui entre dans le tuyau en serrant légèrement. On alourdit la flotte et on la rend plus visible, si on le juge bon, en enfilant le tuyau de plume dans un bouchon de liège taillé en olive.

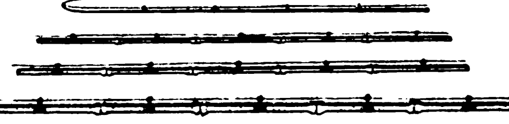
Enfin la ligne se termine presque toujours par l'adjonction d'un *plomb* destiné à forcer l'hameçon à s'enfoncer, et à maintenir à peu près verticalement la



Ligne à soutenir, avec sa perche et son scion.



Moulinet, placé à la base de la perche, pour allonger ou raccourcir à volonté la ligne.



Ligne à moulinet, montrant l'excès de fil qui longe la perche et aboutit au moulinet.

portion du fil comprise entre la flotte et l'hameçon. Ce plomb se fixe à 20 ou 25 centimètres au-dessus de l'hameçon; il est constitué par un petit ruban de plomb, large de quelques millimètres et très mince. Un pêcheur soigneux doit avoir toujours une petite provision de ce ruban (quelques centimètres); il l'enroule sur sa ligne, en serrant un peu, et en met une quantité plus ou moins grande, selon les circonstances; pour les lignes les plus légères, un demi-gramme suffit.

Beaucoup de pêcheurs enroulent, quand ils ont terminé la pêche, leur ligne sur la canne; il vaut beaucoup mieux l'enrouler sur une petite planchette spéciale. Il arrive souvent que le cordonnet qu'on enroule ainsi chaque jour prend une mauvaise torsion, et ensuite se *vrille* dans l'eau; on prévient cet accident en faisant bouillir le cordonnet pendant une heure dans de l'huile de lin, puis en le laissant sécher.

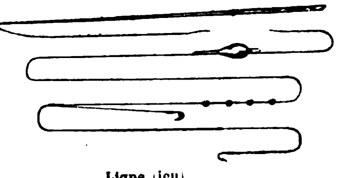
Ligne à lancer. La ligne à lancer diffère de la ligne ordinaire en ce qu'elle n'a pas de *flotte;* mais on l'emploie comme nous le verrons (voy. PÊCHE A LA LIGNE), d'une manière bien différente. On est parfois obligé de lui donner des dimensions beaucoup plus considérables que celles de la ligne flottante, 8 à 10 mètres de fil monté sur une canne aussi légère que possible, de 6 à 7 mètres de longueur. Mais comme une semblable longueur de fil serait bien difficile à manœuvrer, on adapte à la canne, à sa partie inférieure, un *moulinet* sur lequel on peut enrouler le fil de façon à pouvoir, à volonté, faire varier sa longueur. La manœuvre d'une canne à moulinet demande déjà une certaine expérience de la part du pêcheur.

Ligne de fond. Les lignes de fond doivent leur nom à ce que l'appât attaché à l'hameçon repose toujours, dans ces lignes, sur le fond de la rivière. Elles ne sont pas munies de canne et ne sont pas tenues à la main. Aussi, dans les lignes de fond, le poisson se prend-il de lui-même, puisque le pêcheur ne donne pas le coup sec de canne qui permet de *ferrer*, c'est-à-dire de piquer l'hameçon, dans les lignes à lancer et les lignes flottantes.

La ligne de fond a, selon les circonstances, des formes assez diverses, que nous allons indiquer.

La *ligne à soutenir* est une ligne de fond qui a de grandes analogies avec la ligne flottante. Une ligne sans *flotte*, formée d'un cordonnet solide et munie d'une *avancée* fort résistante, porte à son extrémité un ou deux hameçons, et, à 25 centimètres de l'hameçon, un *plomb* très lourd, pouvant peser jusqu'à 250 grammes quand le courant est très fort. Cette ligne est emmanchée à un simple *scion*, formé d'un morceau de baleine long de 30 centimètres. A l'un des bouts du scion est solidement attachée la ligne, grâce à une ou deux encoches; à l'autre bout, on a enfilé le scion dans un morceau de liège taillé en olive, ou dans un manche de bois qui permet de le tenir plus solidement. Pour la manière dont on se sert de cette ligne, voyez PÊCHE A LA LIGNE.

Le *jeu* est une ligne de fond garnie de plusieurs hameçons. Il est constitué par une fine corde de chanvre (corde de fouet), longue de 8 à 12 mètres. Vers l'une des extrémités, et sur une longueur de 3 à 4 mètres, sont fixés 6 à 8 hameçons empilés à un crin de Florence long de 10 centimètres. Ces hameçons sont fixés à 40 ou 50 centimètres les uns des autres. A côté du premier hameçon, c'est-à-dire près de l'hameçon qui est le plus rapproché du milieu de la corde, est fixé un plomb pesant au moins 250 grammes, et pouvant peser beaucoup plus si le courant est violent (pour l'emploi du jeu, voy. PÊCHE A LA LIGNE).


Ligne (jeu).

Enfin la *cordée* est constituée par une corde de grosseur convenable, tout le long de laquelle sont attachés des hameçons. Chaque hameçon est empilé à un crin de Florence fort ou à une ficelle longue de 20 à 30 centimètres: le long de la corde, ces hameçons sont attachés à 80 centimètres ou 1 mètre les uns des autres. Le tout a une longueur aussi grande que l'on veut, et qui peut atteindre plusieurs centaines de mètres. De distance en distance sont fixés des plombs pesant 300 grammes et plus, à moins que l'on ne préfère employer des pierres pour fixer la corde au fond de l'eau (voy. PÊCHE A LA LIGNE).

Observations générales. Dans la construction des lignes, on a souvent à attacher entre elles des ficelles, des cordes, à y fixer des cordelettes, des crins. Il faut, dans chaque cas, savoir faire des nœuds solides et peu volumineux.

Nous avons déjà dit comment on

empile un *hameçon* (voy. ce mot). Quand il s'agit de fixer une *avancée* à un fil de ligne ou un crin d'empile à une avancée, on emploie différentes sortes de nœuds. Lorsqu'il s'agit d'attacher deux fils ou deux ficelles par leurs extrémités, l'un des nœuds les plus simples est le suivant. On fait un nœud simple, non serré, au bout de l'un des fils; dans ce nœud on passe le bout de l'autre fil, et on fait avec ce second bout un second nœud, qui entoure le premier fil; après quoi on serre les deux nœuds, et on tire sur les deux fils jusqu'à ce que les nœuds soient arrivés au contact. On a ainsi une attache très fine et très solide : c'est le *nœud double*.

On peut aussi faire le *nœud simple*. On approche l'une de l'autre les deux extrémités des fils, en les croisant, et on fait un nœud, qu'on ne serre qu'après avoir passé une seconde fois, pour le consolider..

Dans l'installation des *lignes de fond* (*jeux* et *cordées*) on est obligé d'attacher un crin ou une ficelle sur la corde principale. Ici, il ne suffit pas de faire un nœud solide; il faut, en outre, que ce nœud ne puisse pas glisser le long de la corde. L'un des moyens les plus simples d'attache consiste à faire une boucle à l'extrémité de chaque fil d'empile, et d'autres boucles de distance en distance le long de la corde. Pour attacher, on passe la boucle de l'empile dans la boucle de la corde; puis on enfile l'hameçon dans la boucle de l'empile, et on tire de façon à serrer. Mais ce nœud, si facile à faire, est parfois moins aisé à défaire, et il est ordinairement indispensable que les hameçons puissent être aisément séparés de la corde. Dans ce cas, on se sert avec avantage de la *demi-clef*. On passe le bout de l'empile dans la boucle de la corde, on fait un nœud simple, puis on repasse le bout de l'empile dans ce nœud, en sens inverse, de façon à faire une petite boucle, et on serre en tirant sur le fil d'empile. Pour défaire instantanément ce nœud, il suffit de tirer sur le bout de fil qui dépasse le nœud.

Une autre observation non moins importante concerne les précautions à prendre pour que les diverses lignes ne s'enroulent pas, ne se contournent pas en spirale quand on les met à l'eau. On évitera cet inconvénient en faisant bouillir pendant une heure le fil et la corde dans de l'huile de lin, et laissant sécher. Avec les cordes un peu fortes, il faut avoir soin de bien les mouiller avant de les lancer.

Les cordes de lin et de chanvre se pourrissent assez rapidement sous l'action de l'eau : on obvie à cet inconvénient en les vernissant.

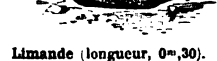
ligne ascendante. — Voy. PARENTÉ.

ligne collatérale. — Voy. PARENTÉ.

ligne descendante. — Voy. PARENTÉ.

ligne directe. — Voy. PARENTÉ.

limaces. — Pour détruire les limaces dans un jardin, étendez de la graisse ou du beurre rance sur de petites planchettes, et placez ces planchettes, le soir, de distance en distance, dans le jardin ; le lendemain matin elles sont recouvertes d'une immense quantité de limaces qu'on n'a plus qu'à tuer.



Limande (longueur, 0m,30).

limande (cuisine). — La limande se prépare comme la *sole*.

limonades. — Les limonades, qu'on ordonne souvent aux malades et que les personnes bien portantes utilisent aussi pour se rafraîchir, sont très variées. En voici quelques recettes.

Limonade de citron. Frottez quelques morceaux de sucre sur l'écorce d'un citron, coupez ensuite ce citron en tranches; mettez le sucre et les tranches dans une théière, et arrosez d'un litre et demi d'eau bouillante. C'est ce qu'on nomme la *limonade cuite*, peu acide.

Frottez du sucre sur l'écorce d'un citron; mettez le sucre à fondre dans un litre et demi d'eau froide, et exprimez-y le jus du citron. C'est la *limonade froide*, plus acide.

Limonade à l'orange. La limonade à l'orange, ou *orangeade*, se prépare de la même manière.

Limonade aux fruits. Les sirops de groseille, d'orange, de framboise, de cerise, de grenade,... délayés à la dose de 4 cuillerées à bouche par litre d'eau, fournissent aussi des limonades.

Limonade sèche. On n'a pas des citrons et des oranges en toute saison, mais on peut y suppléer de diverses manières.

Prenez 1 livre de sucre ; frottez les morceaux contre la peau de 3 citrons ; pulvérisez *finement* ces morceaux et exprimez sur la poudre le jus des 3 citrons, en remuant de façon à faire une pâte très ferme. Placez cette pâte dans de petits pots à confitures et conservez-la. Une cuillerée à entremets de cette préparation, dissoute dans un verre d'eau, donne une excellente limonade.

Ou bien : prenez 60 grammes d'*acide tartrique*, ou mieux, d'*acide citrique;* pulvérisez finement ; ajoutez 2 grammes d'*essence de citron* et mêlez bien ; puis conservez dans un flacon bien bouché. Une *forte pincée* de cette poudre, ajoutée dans un verre d'eau convenablement sucrée, en fait une excellente limonade. Ce mélange ne doit pas être conservé plus de 2 mois.

Limonade gazeuse. La seule méthode convenable de préparer une bonne limonade gazeuse consiste à étendre un sirop de fruits avec de l'*eau de Seltz* *, ou à préparer une des limonades précédentes en diminuant beaucoup la proportion d'eau, et à étendre avec de l'eau de Seltz.

lin. — Voy. MATIÈRES TEXTILES.

linge. — Voy. BLANCHISSAGE, REPASSAGE, TACHES.

Lion-sur-Mer (*Calvados*). — Village de 1 300 habitants; belle plage de sable fin, mais gâtée souvent par des tas de varech en fermentation. La vie y est facile et à bon marché.

Pour aller à Lion-sur-Mer on se rend d'abord à Luc (chemin de fer) ; de là un omnibus conduit à Lion (3 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

liqueurs de ménage. — Un grand nombre de liqueurs de ménage, d'un goût fort agréable, sont faciles à faire. On les prépare, non pas en employant de l'eau-de-vie ou du cognac, d'un prix trop élevé, mais l'*alcool* bon goût ordinaire, bien rectifié, marquant à peu près 90° à l'alcoomètre, tel qu'on le trouve couramment dans le commerce.

Nous recommandons en outre de les filtrer avec le plus grand soin, dans des filtres en papier gris, les liqueurs troubles ayant toujours un aspect répugnant.

La plupart de ces liqueurs, conservées en bouteilles cachetées, dans un placard plutôt qu'à la cave, s'améliorent beaucoup en vieillissant.

La mauvaise réputation dont jouissent les liqueurs de ménage auprès d'un grand nombre de personnes tient à ce que, trop souvent, elles sont préparées sans soin, mal filtrées et consommées trop tôt. Mais il est certain qu'une bonne liqueur de cassis, par exemple, préparée chez soi par infusion et vieille de 10 à 15 ans, a le goût le plus exquis. Selon la règle que nous avons adoptée, nous ne donnons la recette que des liqueurs les plus faciles à faire, et les meilleures.

Liqueur de cassis. Mélangez 3 litres d'alcool à 2 litres d'eau ; ajoutez 1 500 à 2000 grammes de graines de cassis bien mûres, 4 ou 5 clous de girofle, quelques feuilles de cassis, quelques noyaux d'abricot entiers, 200 grammes de framboises (les noyaux d'abricot et les framboises ne sont pas indispensables). Mettez le tout dans une bonbonne ou dans un bocal, bouchez hermétiquement et abandonnez l'infusion dans un endroit chaud (mansarde, grenier, cuisine) jusqu'au mois d'octobre. A ce moment décantez, mélangez la liqueur avec un sirop obtenu en faisant dissoudre 1 500 à 2000 grammes de sucre dans 1 litre d'eau, filtrez avec soin et mettez en bouteilles.

Liqueur de merises, ou guignolet. Opérez comme ci-dessus, mais sans ajouter rien autre chose que les merises ; 1 500 grammes de sucre suffisent.

A défaut de merises, on peut employer des cerises aigres, qu'on a soin d'écraser, sans enlever les noyaux, avant de les mettre dans le liquide.

Liqueur de prunelles. Récoltez les prunelles en hiver, quand elles ont subi l'action de la gelée ; enlevez la pulpe aussi exactement que possible, et mettez les noyaux (1 500 à 2 000 grammes) dans un mélange de 3 litres d'alcool et de 2 litres d'eau. Mettez dans une bonbonne bien bouchée, et abandonnez l'infusion pendant une année dans un endroit chaud. Au bout de ce temps, décantez, ajoutez un sirop obtenu en faisant dissoudre 1 200 grammes de sucre dans 1 litre d'eau, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de genièvre. Mélangez 1 litre d'alcool à 1 litre d'eau, faites-y infuser, pendant 15 jours, 400 grammes de baies vertes de genévrier, avec un demi-citron, coupé en tranches minces, en ayant soin d'agiter tous les deux ou trois jours. Décantez, ajoutez 300 grammes de sucre, laissez fondre en remuant de temps en temps, filtrez et mettez en bouteilles.

A défaut de baies vertes, on peut mettre des baies sèches ; dans ce cas 250 grammes suffisent.

Cette liqueur est bonne à consommer immédiatement. Elle est très digestive et très salutaire après le repas. Son goût ne convient pas à tout le monde, mais par l'habitude on arrive rapidement à le trouver fort agréable. Nous ne saurions trop recommander la liqueur de genièvre aux personnes qui ont les digestions lentes et pénibles.

Brou de noix. Mélangez 3 litres d'alcool à 2 litres d'eau Prenez d'autre part 170 petites noix nouvellement nouées, écrasez-les et mettez-les à macérer, avec 12 à 15 grammes de cannelle, dans le liquide ci-dessus. Au bout d'un mois, décantez et mêlez avec un sirop obtenu en faisant dissoudre 2 500 grammes de

sucre dans 1 litre d'eau. Filtrez et mettez en bouteilles.

Cette liqueur est très stomachique; elle s'améliore beaucoup en vieillissant.

Crème de pêche, ou persicot. Dans un bocal de 5 litres de capacité, mettez un mélange de 2 litres d'alcool avec 1 litre d'eau. Puis, chaque jour, jetez dans le bocal les noyaux des pêches consommées à table. Ces noyaux doivent être simplement enlevés de la pêche, sans être ni lavés, ni essuyés, ni séchés. Quand le bocal est plein, de telle sorte que les noyaux soient bien recouverts de liquide, bouchez hermétiquement et abandonnez l'infusion pendant une année dans un endroit chaud. Au bout de ce temps, décantez et ajoutez un sirop préparé en faisant dissoudre 3 500 grammes de sucre dans 1 litre d'eau. Filtrez (ce qui est long, la liqueur étant très sucrée) et mettez en bouteilles.

Cette liqueur, très douce, a un goût exquis. Elle s'améliore encore en vieillissant. Elle ne peut malheureusement être faite que dans les régions où les pêches sont abondantes et à bon marché.

Crème de vanille. Dans 2 litres d'alcool faites infuser 5 ou 6 grosses gousses de vanille, fendues longitudinalement puis coupées en petits morceaux (avoir soin de ne pas laisser perdre les graines). Le lendemain, décantez, et mélangez avec un sirop obtenu en faisant dissoudre 3 500 grammes de sucre dans 2 litres d'eau. Filtrez et mettez en bouteilles.

liquidation judiciaire. — Tout commerçant qui cesse ses payements peut tenter d'échapper à la *faillite** en réclamant le bénéfice de la *liquidation judiciaire*. Pour cela, il doit demander cette liquidation au tribunal de commerce de son domicile, dans les 15 jours de la cessation de ses payements, alors même qu'il est assigné en déclaration de faillite. La requête est accompagnée du bilan (voy. FAILLITE) et d'une liste indiquant le nom et le domicile de tous les créanciers. Si la requête est admise, le jugement nomme un des membres du tribunal *juge-commissaire* et un ou plusieurs *liquidateurs* provisoires. A partir de ce moment, le débiteur peut, avec l'assistance des liquidateurs, procéder au recouvrement des effets et créances exigibles, faire tous actes conservatoires, vendre les objets sujets à dépérissement ou dépréciation imminente, et intenter ou suivre toute action mobilière ou immobilière; il peut de même continuer l'exploitation de son commerce ou de son industrie. Les fonds provenant des recouvrements et ventes sont remis aux liquidateurs, qui les versent à la Caisse des dépôts et consignations.

Les créanciers sont réunis dans un délai de 15 jours pour examiner la situation du débiteur et nommer des *contrôleurs*, chargés d'examiner la situation et de surveiller les opérations des liquidateurs. Quand les diverses créances ont été examinées et vérifiées, les créanciers sont réunis de nouveau pour entendre les propositions de concordat (voy. FAILLITE) du débiteur et en délibérer. Si l'assemblée accepte les propositions de leur débiteur, le tribunal déclare la liquidation judiciaire terminée, et il ne reste aux liquidateurs et aux contrôleurs qu'à réaliser et à répartir entre les créanciers les sommes abandonnées par le concordat.

Si le concordat est refusé par l'assemblée, la liquidation judiciaire continue, jusqu'à la réalisation et la répartition de l'actif, à moins que, sur la poursuite des créanciers, le tribunal ne déclare la *faillite** ouverte.

lis. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

lit. — Pour la garniture du lit, le *sommier* élastique, composé de ressorts métalliques ou de bandes de bois minces,



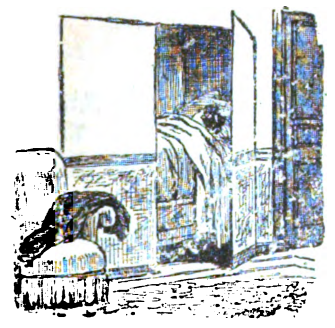
Lit hygiénique.

remplace avec avantage l'ancienne paillasse, à la fois incommode et antihygiénique. Sur le sommier sont généralement placés deux matelas faits d'un mélange de crin et de laine, un traversin et une oreiller de crin. Puis des draps, des couvertures de coton et de laine, et souvent un édredon de plume (*fig.*).

Les matelas, les traversins, les oreillers de plume, qui font une couchette trop molle et favorisent la transpiration, devraient être proscrits, surtout pour les enfants. Il en est de même des rideaux, qui empêchent la circulation de l'air, et à plus forte raison des alcôves.

Si on juge les rideaux indispensables pour l'ornementation de l'appartement, on devra toujours les disposer de telle manière qu'ils parent le lit sans l'entourer.

Toutes les pièces qui constituent le lit doivent être tenues dans un grand état



Lit contraire à l'hygiène.

de propreté et fréquemment aérées. Voy. MATELAS, COUVERTURES, PAILLASSE.

litre. — Voy. POIDS ET MESURES, VOLUME.

litron. — Voy. VOLUME.

livre. — Voy. MONNAIES, POIDS.

livre de caisse. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre d'échéances. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre de copie d'effets. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre de copie de lettres. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre des inventaires. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre journal. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

livre sterling (monnaie). — Voy. MONNAIES.

livre tournois (monnaie). — Voy. MONNAIES.

livres de commerce. — Tout commerçant est obligé d'avoir au moins trois livres pour constater ses opérations : le *livre journal*, le *livre des inventaires*, le *livre de copie de lettres*.

Le livre journal sert à écrire jour par jour les recettes et les dépenses, c'est-à-dire tout ce que le commerçant reçoit et paie, à quelque titre que ce soit, même en dehors de son commerce. Les dépenses du ménage doivent être d'abord écrites au jour le jour sur un livre auxiliaire, puis inscrites mois par mois sur le journal.

Le livre des inventaires doit contenir copie de l'inventaire fait chaque année.

Le livre de copie de lettres reçoit copie de toutes les lettres qu'envoie le commerçant; quant aux lettres qu'il reçoit, elles doivent être conservées.

Avant d'être employés, les livres de commerce sont *cotés* et *paraphés*, soit par le président, soit par un juge du tribunal de commerce, soit par le maire ou son adjoint. Le paraphe et le numérotage des folios servent à empêcher la destruction d'un folio, ou la substitution d'un folio à un autre. Le journal et le livre des inventaires doivent être arrêtés tous les ans le 31 décembre, et visés soit par le président ou par un juge du tribunal de commerce, soit par le maire ou son adjoint.

Ces livres doivent être conservés pendant au moins 10 ans. Les livres régulièrement tenus peuvent être consultés par les juges, dans les contestations; ils font foi entre commerçants, pour faits de commerce.

Tout failli dont les livres ne sont pas régulièrement tenus peut être déclaré *banqueroutier*. La banqueroute sera dite *frauduleuse* si les livres du commerçant renferment des écritures frauduleuses, ou s'ils sont soustraits à l'examen de la justice.

Outre les livres nécessaires, la plupart des commerçants ont des livres accessoires, qui leur permettent de tenir une comptabilité plus régulière.

Le grand livre reçoit, par ordre alphabétique, tous les comptes du commerçant et lui indique sa situation.

Le livre de caisse reçoit la mention de tout ce que le commerçant reçoit et paie en numéraire ou en papier-monnaie.

Le livre de copie d'effets sert à constater l'entrée et la sortie des effets négociables.

Le livre d'échéances sert à mettre le commerçant en position de connaître tous les jours les effets qu'il a à encaisser et à payer.

livret d'ouvrier. — Ce livret, délivré par le maire de chaque commune et, à Paris, par la préfecture de police, est destiné à recevoir ce qu'on peut appeler les états de service de l'ouvrier. Il porte ses nom, prénoms, date et lieu de naissance, signalement, profession, nom du maître chez lequel il travaille. Chaque fois que l'ouvrier change de maître, il fait inscrire sur son livret sa sortie et son entrée par l'ancien et le nouveau maître, sans que ceux-ci puissent ajouter aucune annotation favorable ou défavorable à l'ouvrier.

Les ouvriers ne sont plus tenus par la loi de posséder un livret.

locataire (législation). — Voy. LOUAGE.

location (législation). — Voy. LOUAGE.

loche (pêche). — Ce petit poisson, d'un goût délicat, se prend à la main, sous les pierres, dans le lit des torrents.



Loche franche (longueur, 0m,12).

On le prend aussi au *carrelet* ou à la *trouble* poussée devant soi. La loche ne mord pas à l'hameçon (*fig.*).

Locquirec (*Finistère*). — Village sur le bord de la mer, dans le voisinage de Lannion (chemin de fer, voiture). Belles plages de sable fin, bien abritées. Hôtels, maisons meublées, approvisionnement à des prix modérés. Voy. BAINS DE MER.

logements insalubres. — La loi donne aux maires le pouvoir de forcer les propriétaires à accomplir, dans leurs maisons, les travaux jugés nécessaires, au point de vue de la salubrité, par une *commission spéciale*. Si les travaux ne sont pas exécutés et si le logement continue à être habité par des locataires, le propriétaire est passible d'une première amende de 16 à 100 fr., puis, au bout d'une année, d'une seconde amende pouvant s'élever au double de la valeur des travaux ordonnés.

Si le logement n'est pas susceptible d'assainissement, le maire peut en interdire provisoirement la location à titre d'habitation; cette interdiction provisoire est rendue définitive par un jugement du conseil de préfecture.

logogriphe. — Le *logogriphe* est une sorte d'*énigme* dont le mot est tel que les lettres qui le composent puissent fournir plusieurs autres mots; on définit ces mots secondaires, et c'est par ces définitions qu'on s'efforce de deviner le mot du logogriphe. Ainsi, avec le mot *orange* on arrive, en le décomposant, à faire *or*, *rage*, *ange*, *orge*, *oran*, *organe*.

On peut faire les logogriphes en prose ou en vers, et les donner ensuite à deviner.

Voici quelques exemples de logogriphes. Dans ces logogriphes, chaque lettre se nomme souvent un *pied;* la première lettre est la *tête*, et la dernière la *queue*.

1° Je suis fort triste avec ma tête,
Et souvent fort gai sans ma tête.
Je te détruis avec ma tête,
Et je te nourris sans ma tête.
On me fait tous les jours sans tête,
Et qu'une fois avec ma tête.

Le mot principal est *trépas*, qui devient *repas* sans la tête.

2° Sur mes cinq, je suis une pierre brillante
Aux reflets azurés, laiteuse et chatoyante.
Sans ma tête, je suis blême et perds mes couleurs,
Indice trop certain du deuil et des douleurs.
Sur mes trois derniers pieds je deviens une bière
Que messieurs les Anglais prétendent la première;
Et sur deux pieds enfin, je suis un petit mot
Qui, seul, ne vous dit rien; il est presque de trop.

Le mot principal est *opale*, dont on tire *pale*, *ale*, *le*.

On fera facilement des logogriphes en prose, par exemple avec les mots suivants :

Vigne, dont on tire *vin* et *vie;*

Papier, dont on tire *pape*, *pipe*, *pie*, *api*, *pari*, *Priape*, *paire*, *raie*, *épi*, *pair;*

Espagne, dont on tire *ange*, *page*, *pan*, *âne*, *as*, *sage*, *nage*, *Gap*, *Agen*, *Spa*, *Agnès*.

loi Grammont. — Voy. ANIMAUX (*législation*).

longue paume. — Le jeu de *longue paume* est peut-être celui des jeux de paume qui demande le plus d'adresse, de force et d'agilité. Considéré non plus comme sport, mais comme simple amusement, il convient à tous les âges, même à l'âge mûr.

Le matériel consiste en une balle ou pelote recouverte de cuir et en raquettes munies d'un long manche. Le jeu consiste simplement à se renvoyer la balle d'un camp à l'autre, en observant certaines règles.

Le terrain réservé aux joueurs est uni, sans herbe : c'est la *place*. La longueur en est de 70 à 80 mètres, la largeur ordinairement de 12 à 15 mètres. La place est limitée à chaque extrémité et de chaque côté par une bande de gazon ou une rigole. La surface est divisée en 2 parties inégales dont l'une est le double de l'autre. Elles sont séparées par un cordon de couleur ou par une rigole que l'on appelle *corde*. A chacun des coins du terrain CDEF se trouvent des poteaux que l'on a désignés sous le nom de *rapports*. Ces poteaux, qui peuvent avoir de 6 à 8 mètres, comprennent donc entre eux les limites du jeu.

Les joueurs sont divisés en 2 camps

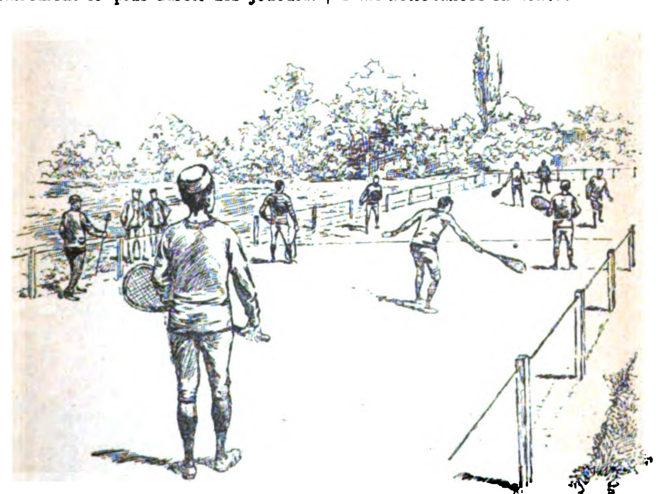
fig.). Chacun d'eux compte 8 hommes, placés comme l'indique la figure. Les joueurs placés en 1 et 2, dans chaque camp, près de la corde, ont reçu le nom de *cordiers ;* ce sont ordinairement les plus faibles, les apprentis. Le numéro 3 se nomme *milieu de corde ;* il doit être fort agile ; les numéros 4 et 5 composent la *basse volée ;* celui qui a le numéro 4 doit être choisi parmi les plus habiles et les plus adroits. Le chef du camp se place au numéro 6 ; c'est ordinairement le plus adroit des joueurs. Les numéros 7 et 8 composent la *haute volée ;* on met là les moins habiles, comme en 1 et 2. Dans le second camp, du côté B, les joueurs sont disposés de même, mais le numéro 6 porte le nom de *tireur* ou *livreur.*

Enfin le jeu est complété par un *marqueur.* Il est chargé de planter une flèche sur l'alignement, vis-à-vis de l'endroit où la balle s'arrête : en d'autres termes, c'est lui qui indique les chasses établies dont nous parlerons plus loin. Il se sert de 2 flèches de 1m,50 environ, percées à la partie supérieure d'un certain nombre de trous destinés à marquer les jeux à l'aide d'une cheville.

Règles. 1° Toute balle lancée par le tireur en deçà de la corde donne 15 points aux adversaires. Il en est de même d'une balle lancée en dehors des limites du jeu. — 2° Tout joueur qui renvoie la balle hors des limites du jeu fait perdre 15 points à son camp. Il en est de même du cas où un joueur touche 2 fois la pelote pour la renvoyer, ou s'il en frappe un de ses partenaires. — 3° Toute pelote qui dépasse les *rapports* donne 15 points au camp opposé à ses rapports.

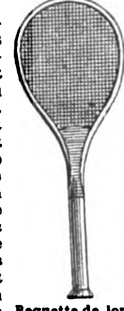
C Haute volée 7 · Basse volée 4 · Cordier 1 | D 1 · 4 · 7
Camp A · Fonoier 6 · Milieu de corde 3 | 3 Camp B 6 Tireur
Haute volée 8 · Basse volée 5 · Cordier 2 | 2 · 5 · 8
E · Limite · F

Longue paume (la place).



La partie de longue paume.

Une partie se joue généralement en 8 jeux ; chaque jeu comprend 60 points ; nous verrons plus loin que les jeux peuvent néanmoins dépasser cette limite. On compte toujours par 15 points.


Raquette de longue paume.

Les joueurs de chaque camp sont à leurs places. Le sort a désigné le camp qui doit commencer à tirer ou livrer, B par exemple. Un des joueurs tire, et quel que soit l'endroit où la balle s'arrête, le marqueur plante une flèche en face de la corde ; c'est la première *chasse* ou *chasse à la corde*. Le tireur lance alors une seconde fois sa pelote, en prévenant les adversaires par un mouvement du bras ou par le mot « *balle* ». Ceux-ci s'efforcent de la renvoyer et elle passe d'un camp dans l'autre jusqu'au moment où un joueur n'arrive plus à temps pour la lancer avant qu'elle touche terre ou avant


Joueur de longue paume.

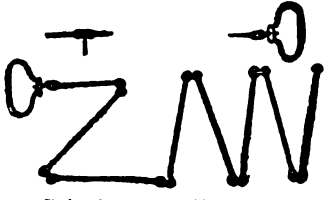
qu'elle fasse un second bond. La pelote est arrêtée par les joueurs de l'un ou l'autre camp, selon le cas ; le marqueur s'empresse de se diriger vis-à-vis de l'endroit où la balle a été arrêtée et il plante une de ses fiches sur l'alignement. Il y a alors 2 *chasses*, puisque la première a été placée par convention à la corde. Les joueurs changent de camp pour se la disputer. Un joueur de A tire à son tour ; il envoie la balle, s'il est habile, dans les endroits les plus faibles ou les moins gardés ; il a tout intérêt à ce qu'elle ne revienne pas, car si après avoir été pelotée un certain nombre de fois, un joueur de B la renvoyait définitivement au delà de la première chasse établie, celui-ci ferait gagner 15 points à ses partenaires.

La première chasse étant jouée, on procède à la seconde de la même manière, et ainsi de suite.

Celui qui arrive le premier à 60 points (c'est-à-dire à avoir gagné 4 chasses) a partie gagnée. Mais si les 2 camps arrivent à 45 points, la partie ne sera terminée qu'à partir du moment où l'un des camps aura gagné 2 *chasses consécutives ;* de sorte que si chaque camp gagne alternativement 1 chasse, la partie peut se prolonger fort longtemps.

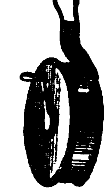
Nous avons supposé que la pelote tombait toujours dans les limites du jeu ; il n'en est pas toujours ainsi, et il arrive quelquefois qu'un jeu tout entier se trouve fait sans qu'il ait été établi de chasse, parce que le tireur a mis au-dessous de la corde ou en dehors du jeu.

longueur. — L'unité de longueur est le *mètre*, base de tout le système


Chaine d'arpenteur (décamètre).

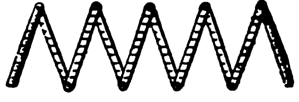
métrique ; le mètre est la dix-millionième partie du quart du méridien terrestre.

Les multiples décimaux du mètre sont le *décamètre* (10^{m}), l'*hectomètre* (100^{m}), le *kilomètre* (1 000^{m}), le *myriamètre* (10 000^{m}) ; les sous-multiples sont le *décimètre* (0^{m},1), le *centimètre* (0^{m},01), le *millimètre* (0^{m},001).


Mètre à ruban.

Le mètre, dont on se sert pour mesurer la longueur d'une étoffe, d'un mur, d'une pièce de bois, a généralement la forme d'une règle en bois, sur laquelle sont marquées les divisions en décimètres, centimètres et souvent même en millimètres ; on fabrique aussi des mètres pliants et des mètres à ruban enfermés dans une roulette. Pour les mesures sur le terrain, on se sert du *décamètre-chaine* ou du *décamètre-ruban* en acier ; on fait aussi le *double-décamètre*.

Anciennes mesures françaises. Avant l'adoption du système métrique, la *toise* était en France la principale unité de longueur. Elle se divisait en 6 pieds, le



Mètre pliant.

pied en 12 pouces, le *pouce* en 12 lignes et la *ligne* en 12 points.

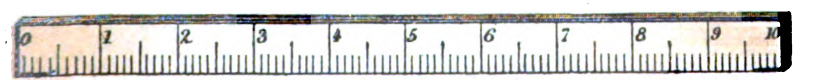
Comparées aux nouvelles mesures, les anciennes valent :

La *ligne*........	2mm, 256
Le *pouce*.......	2cm, 707
Le *pied*........	32cm, 484
La *toise*........	1m, 949

L'*aune*, unité pour la mesure des étoffes, valait 1m,188.

La *lieue de poste*, de 2000 toises, valait 3898 mètres; on emploie encore la *lieue de poste*, mais on la fait actuellement de 4 kilomètres.

La *lieue commune*, qui correspondait à la vingt-cinquième partie de l'arc de 1 degré du méridien, valait 4444m.



Décimètre (longueur réelle).

La *lieue marine*, qui correspondait à la vingtième partie de l'arc de 1 degré du méridien, valait 5555 mètres. Le *mille marin* est le tiers de la lieue marine : il correspond à l'arc de 1 minute du méridien ; il vaut 1852 mètres.

Le *nœud* est la cent-vingtième partie du mille ; il vaut 15 mètres.

La *lieue marine*, le *mille marin*, le *nœud* sont encore employés pour mesurer les distances en mer. Quand on dit qu'un navire file 20 nœuds, cela signifie qu'il parcourt 20 × 15 = 300 mètres par *minute*, ou 20 milles à l'heure, c'est-à-dire 20 × 1852 = 37040 mètres. Voy. POIDS ET MESURES.

Principales mesures étrangères de longueur.

Angleterre.

Inch, pouce $\left(\frac{1}{36}\text{ du yard}\right)$ vaut.		2cm,540
Foot, pied $\left(\frac{1}{3}\text{ du yard}\right)$	—	30cm,479
Yard....................	—	91cm,383
Mile (1760 yards)........	—	1609m,315

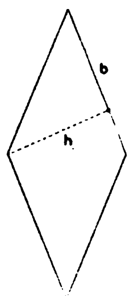
Russie.

Sagène	—	213cm,356
Werst..............	—	1067 mètres.

Turquie.

Archine..............	—	75cm,774

losange. — La surface d'un *losange* s'obtient en multipliant la base *b* par la hauteur *h* : $S = bh$ (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* un losange à 40 centimètres de base et 20 centimètres de hauteur, quelle est sa surface ? *Réponse :* 40 × 20 = 800 centimètres carrés, ou 8 décimètres carrés.



Losange.

loterie. — Le jeu de cartes nommé *loterie* est pour amuser les enfants. On le joue avec deux jeux de 32 ou de 52 cartes.

Trois cartes du premier jeu sont rangées sur la table le dos en haut, pour qu'elles ne soient pas vues. Sur chacune d'elles, ou tout auprès, on met les lots, généralement quelques bonbons, de manière qu'il y ait un gros, un moyen et un petit lot. Puis on distribue 3 cartes à chaque enfant et on retourne les cartes de la table ; celui qui a la carte semblable à celle qu'on retourne gagne le lot correspondant. Si l'une des cartes retournées ne se trouve chez aucun joueur, le lot n'est pas gagné.

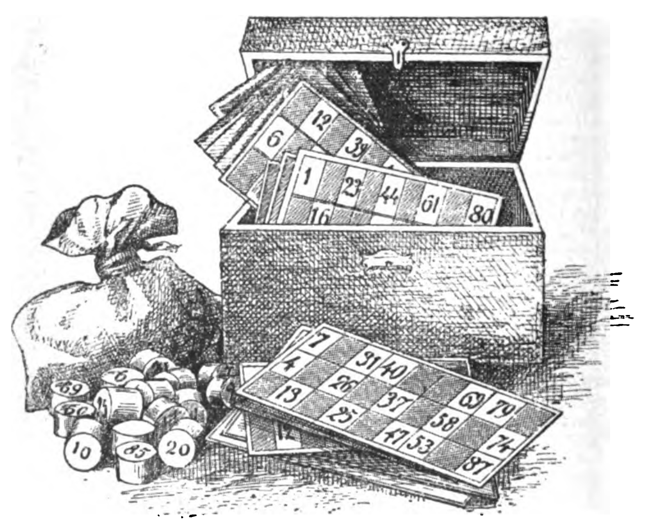
lotions froides. — Voy. HYDROTHÉRAPIE.

loto. — Le *jeu de loto*, assez simple pour être à la portée des enfants, se joue souvent en famille. Il exige un petit matériel, composé d'abord de 24 cartons sur chacun desquels sont marqués 15 numéros, en 3 rangées de 5 numéros chacune ; ces numéros vont de 1 à 90, de sorte que chacun se trouve reproduit sur 4 cartons différents. Ces numéros sont également inscrits sur de gros jetons contenus dans un sac. Le matériel est complété par une collection de 200 petits jetons rouges sur lesquels n'est inscrit aucun numéro ; on peut, sans inconvénient, remplacer ces

200 jetons par de petits objets quelconques, par exemple par des haricots.

Voici comment on procède au jeu:

Celui qui a été désigné pour tirer les numéros à la première partie fait mettre par chaque joueur l'enjeu convenu dans une corbeille; cet enjeu est ordinairement fort petit; la somme des enjeux constitue la *poule*. Puis il distribue 1, 2 ou 3 cartons à chaque joueur, selon que ceux-ci sont plus ou moins nombreux.



Les accessoires du jeu de loto.

Chacun étale ses cartons devant lui. Alors on tire les numéros du sac 1 à 1. Dès qu'un numéro est tiré et annoncé à haute voix, les joueurs qui ont ce numéro sur leurs cartons, 1 fois, 2 fois, placent 1 petit jeton rouge ou 1 haricot sur ce numéro.

Le premier joueur qui a marqué tous les numéros d'un carton gagne la partie et prend la poule. On convient quelquefois aussi que le gagnant sera le premier joueur qui aura marqué les 5 numéros d'une rangée horizontale; le coup est alors plus vite terminé.

louage. — Le *louage* est un contrat par lequel une des parties s'engage à donner à l'autre pendant un certain temps, et pour un certain prix, *la jouissance d'une chose* ou de *son travail*. Le contrat de louage porte différents noms suivant les circonstances; mais toutes les variétés de louage peuvent se grouper en deux catégories, le *louage des choses* (maisons, terres, animaux, objets mobiliers) et le *louage d'ouvrage*, ou contrat par lequel une des parties prend l'engagement de faire une chose pour l'autre moyennant un prix convenu.

I. — Dans le louage des choses, le contrat de louage porte le nom de *bail*. Le bail peut d'ailleurs être écrit, ou simplement verbal. Tout bail écrit doit être *enregistré* (voy. ENREGISTREMENT); s'il est sous seing privé, il doit être enregistré dans les 3 mois de sa date; s'il est dressé par un notaire, il doit être enregistré dans les 10 jours. Le bail verbal doit être déclaré dans les 3 mois au receveur de l'enregistrement, sous peine d'amende; les locations verbales dont le prix est inférieur à 100 francs et dont la durée ne dépasse pas 3 ans sont affranchies de la déclaration.

Après bail passé, le bailleur est obligé de livrer la chose louée et de l'entretenir en état de servir à l'usage pour lequel elle a été louée; il doit donc, pendant la durée du bail, faire les réparations devenues nécessaires. Il doit, en outre, faire jouir paisiblement le preneur de la chose louée, pendant la durée du bail.

Le preneur, de son côté, doit payer le prix du bail aux termes convenus;

il doit, en outre, user de la chose louée en bon père de famille et suivant sa destination. A l'expiration du bail, le preneur rendra la chose dans l'état où il l'a reçue, moins toutefois ce qui a péri ou a été dégradé par force majeure. Si l'on n'a pas, à l'entrée, dressé un *état des lieux* détaillé, le preneur est censé avoir reçu la chose en bon état.

Le bail écrit cesse de plein droit à l'expiration du terme fixé, sans qu'il soit nécessaire de donner congé. Le bail verbal ne cesse que par le congé que l'une des parties donne à l'autre dans les délais déterminés par l'usage des lieux. Le congé doit être donné et accepté par écrit; si l'une des parties refuse de reconnaître le congé par écrit, il faut le lui signifier par huissier, dans les délais voulus.

Lorsque, à l'expiration d'un bail, le preneur reste et est laissé en jouissance, il y a ce qu'on nomme *tacite réconduction*. Il s'établit un bail nouveau, régi par les règles des baux verbaux, aux mêmes prix et conditions que le bail ancien.

La mort du bailleur, ni celle du preneur ne font pas résilier le bail, non plus que la vente de la chose louée, le nouveau propriétaire se trouvant lié par le bail.

Bail à loyer, ou louage des maisons ou des meubles. Le locataire d'une maison ou d'un appartement a le droit de sous-louer et même de céder son bail en tout ou en partie, si cette faculté ne lui a pas été interdite par le bail.

Le locataire doit garnir les lieux qu'il occupe de meubles suffisants pour répondre du loyer; faute de quoi il doit fournir des garanties.

Il est tenu à de certaines réparations de menu entretien, dites *réparations locatives*, déterminées par l'usage des lieux, telles que réparations à faire aux vitres, contre-cœurs, chambranles et tablettes des cheminées; recrépiment du bas des murailles des appartements, à la hauteur de 1 mètre, réparations aux pavés, carreaux des chambres, aux portes, croisées, gonds, targettes, serrures. Le curement des puits et celui des fosses d'aisances sont à la charge du bailleur.

Bail à ferme, ou louage des immeubles ruraux. Lorsque le prix d'un bail à ferme consiste en argent, le preneur a le droit de sous-louer, si ce droit ne lui a pas été retiré. Si le prix du bail consiste dans un partage des fruits de la terre avec le bailleur (*colonat*, *métayage*), le colon ne peut sous-louer qu'autant que cette faculté lui a été expressément accordée par le bail.

Le preneur doit garnir l'immeuble de bestiaux et ustensiles nécessaires à l'exploitation, il doit cultiver en bon père de famille, ne pas employer la chose louée à un autre usage que celui auquel elle a été destinée; faute de quoi le bailleur peut faire résilier le bail et demander des dommages-intérêts.

Lorsque le bail est fait pour plusieurs années et que pendant la durée du bail la totalité ou la moitié d'une récolte au moins est enlevée par des cas fortuits, le fermier est autorisé à demander une remise du prix de sa location, à moins qu'il ne soit indemnisé par les bonnes récoltes des années précédentes. Le fermier ne peut obtenir de remise lorsque la perte des fruits arrive après qu'ils sont séparés de la terre, à moins que le bail ne donne au propriétaire une quotité de la récolte en nature.

Le fermier sortant doit laisser à celui qui lui succède les logements convenables et les autres facilités pour les travaux de l'année suivante; il doit laisser les pailles et engrais de l'année, s'il les a reçus lors de son entrée en jouissance. Le fermier entrant doit procurer à celui qui sort les logements convenables et autres facilités pour la consommation des fourrages et pour les récoltes restant à faire.

Bail à cheptel. Dans le bail à cheptel, l'une des parties livre à l'autre un fonds de bétail pour le garder, le nourrir et le soigner aux conditions survenues entre elles.

Dans le *cheptel simple*, le bailleur et le preneur partagent par moitié le gain provenant de la croissance du bétail; ils supportent aussi par moitié la perte, s'il y en a. Si le cheptel périt en entier, sans la faute du preneur, la perte entière est pour le bailleur; s'il ne périt qu'en partie, la perte est supportée en commun d'après le prix de l'estimation primitive, comparé au prix d'estimation à la fin du bail.

La laine se partage par moitié; les laitages, le fumier, le travail des animaux appartiennent exclusivement au preneur.

A défaut de conventions contraires, le bail à cheptel est censé fait pour 3 ans.

A la fin du bail ou lors de sa résolution, on fait une nouvelle estimation du cheptel. Le bailleur prélève des bêtes de chaque espèce jusqu'à concurrence de la première estimation; l'excédent se partage.

S'il n'existe pas assez de bêtes pour remplir la première estimation, le bailleur prend ce qui reste, et les parties se font raison de la perte.

Dans le *cheptel à moitié* chacun des contractants fournit la moitié du bétail, toutes les autres conditions restant les mêmes.



Le *cheptel de fer* est celui par lequel le propriétaire d'un bien fournit des bestiaux à son fermier à la charge par celui-ci de livrer, à l'expiration du bail à ferme, des bestiaux d'une valeur égale au prix de l'estimation de ceux qu'il aura reçus. Le bail des bestiaux est ainsi l'accessoire du bail à ferme, et on l'appelle cheptel de fer parce qu'il est comme enchaîné à la propriété. Dans ce bail, le profit comme la perte appartiennent exclusivement au fermier, à la condition que le fumier soit uniquement employé à l'exploitation de la ferme.

Les conditions sont un peu différentes pour le cheptel donné au *métayer* ou *colon partiaire* (voir plus haut) ; dans ce cas, le bailleur peut partager les laitages et avoir plus de la moitié du profit. Dans le cas de mort totale du cheptel, la perte est encore entièrement pour le bailleur.

II. — Dans le *louage d'ouvrage*, il y a aussi plusieurs catégories à établir.

Louage des gens de travail (*domestiques et ouvriers*). Le contrat de louage de service ne peut être que temporaire ; la loi défend de s'engager au service de quelqu'un pour toute sa vie. Quand la durée du louage est déterminée par les conventions ou l'usage des lieux, le maître ne peut, sous peine de dommages-intérêts, renvoyer son domestique, ni le domestique quitter son maître, à moins de motifs légitimes. Si le louage n'a pas de durée déterminée, chacune des parties peut résilier quand bon lui semble, à la condition toutefois de se prévenir d'avance conformément à l'usage des lieux (le délai le plus ordinaire est 8 jours). Si les motifs de la rupture du contrat sont graves, chacune des parties peut résilier immédiatement, sans indemnité.

S'il s'agit de domestiques loués pour la culture, l'engagement est censé fait pour un an, et il ne peut être rompu dans le cours de l'année sans indemnité, soit de la part du domestique, soit de la part du maître.

Pour ce qui concerne les *voituriers par terre et par eau*, voyez TRANSPORT.

Pour les *devis et marchés*, qui sont aussi des contrats de louage d'ouvrage, voyez ARCHITECTE et ENTREPRENEUR.

Modèle de bail d'une maison. Entre les soussignés :

Emile Durand, propriétaire demeurant à Paris, rue de Rivoli, n° 8, et Jean Dupont, employé de commerce, demeurant à Paris, rue Cadet, n° 25, a été convenu ce qui suit :

Emile Durand consent à Jean Dupont, qui accepte, un bail pour le délai de dix ans, qui commencent à courir le 15 avril 1895. Ce bail a pour objet le troisième étage de la maison appartenant à Emile Durand, qui est située à Paris, rue de Seine, n° 47, et consiste en (description de l'appartement loué).

Ce bail est fait moyennant la somme de seize cents francs, que Jean Dupont s'oblige à payer chaque année en quatre termes égaux, du prix de quatre cents francs chacun. Le premier terme échoira le 15 juillet 1895.

Jean Dupont s'engage en outre à garnir ladite maison de meubles suffisants pour garantir en tout temps le payement des loyers, à entretenir en bon état de réparation locative les lieux loués (les autres réparations restant à la charge d'Emile Durand), à payer les impôts des portes et fenêtres et les contributions personnelle et mobilière.

Fait double à Paris, le 2 avril 1895.

(Signatures.)

On peut introduire dans ce bail toutes les conventions accessoires que l'on veut, telles que : établissement d'un *état des lieux**; défense faite de céder ou sous-louer ; réserve faite par le propriétaire de pouvoir résoudre le bail en cas de vente de sa maison ; réserve faite par le locataire de pouvoir résoudre le bail en cas de départ ; défense de créer dans la maison tel ou tel établissement, ...

Modèle de congé. Entre les soussignés :

Emile Durand, propriétaire, demeurant à Paris, rue de Rivoli, n° 8, et Jean Dupont, employé de commerce, demeurant à Paris, rue Cadet, n° 25, a été convenu ce qui suit :

Emile Durand, propriétaire d'une maison sise à Paris, rue de Seine, n° 47, donne à Jean Dupont, qui accepte, congé de l'appartement qu'il occupe dans ladite maison, au troisième étage, pour le 15 janvier prochain.

Fait double à Paris, le 25 septembre 1895. (Signatures.)

On doit faire ce congé sur une feuille de papier de 60 centimes ; s'il n'est pas accepté par l'une des parties, il est signifié par ministère d'huissier (enregistrement, 3 fr., plus le double décime et demi ; l'acte signifié par l'huissier coûte environ 5 fr. en plus).

Si les parties sont d'accord sur l'époque de la sortie des lieux et s'il est à présumer qu'il n'y aura pas de contestations, une simple lettre suffit pour donner et accepter le congé.

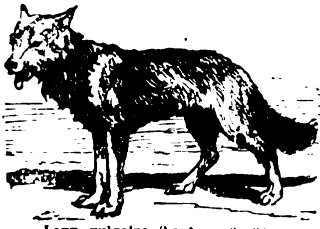
Louèche-les-Bains (*Suisse*). — Très petit village possédant des eaux thermales sulfatées calciques qui attirent un grand nombre de baigneurs de toutes les contrées de l'Europe. Ces eaux, dont la température varie, selon les sources, de 38 à 51°, sont employées en boisson, bains, douches, lotions, fomentations contre les maladies de la peau (eczéma, herpès, impétigo, acné, etc.), les rhumatismes, la goutte,

la laryngite et la bronchite chroniques, l'asthme, le lymphatisme, la scrofule,...

Le climat est celui des montagnes, rude, variable : on doit prendre de grandes précautions contre le froid du soir. Les promenades sont intéressantes. Voy. EAUX MINÉRALES.

louis (monnaie). — Voy. MONNAIES.

loup (chasse). — Le loup, essentiellement malfaisant, doit être traqué sans pitié dans les départements français où il

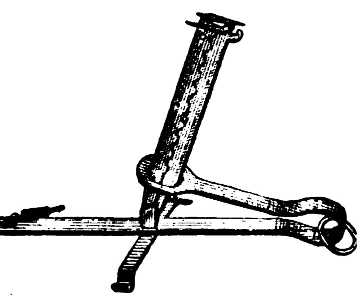


Loup vulgaire (hauteur, 0m,80).

se rencontre encore assez fréquemment.

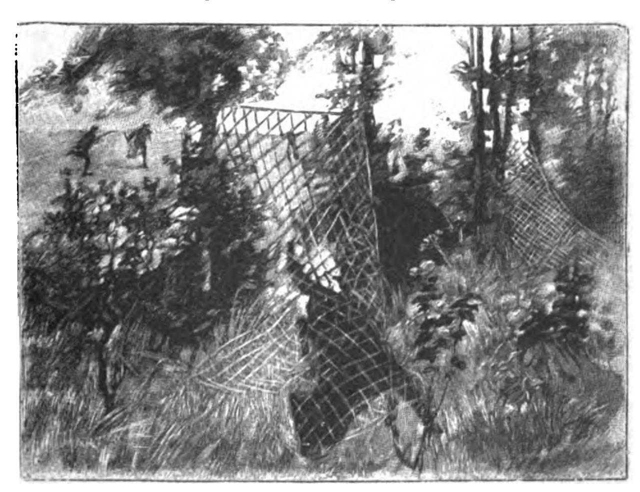
La *chasse à courre* du loup est difficile et pénible : nous n'avons pas à nous en occuper. Dans les endroits où les loups, relativement abondants, font de grands ravages, on organise des *battues* destinées à faire sortir les loups de leurs repaires et à les tuer à coups de fusil.

Mais un chasseur isolé peut quelquefois tuer la bête. Il peut faire une *traînée** destinée à conduire le loup dans le voisinage d'une hutte en feuillage, habilement dissimulée, dans laquelle il attend, armé d'un fusil. On peut encore tendre divers pièges, tels que *lassière*, *assommoir** et surtout *traquenard**.



Traquenard pour le loup, fermé.

Un piège plus simple consiste en un trou que l'on recouvre de branches légères, au milieu desquelles on a eu soin de placer une proie. Le loup, attiré par cet appât, fait céder les branches sous son poids et s'enfonce dans le trou où il est retenu captif.



Lassière (chasse au loup). — **Le loup se prend dans un filet à larges mailles, tendu entre deux arbres.**

Quel que soit le piège adopté, on n'arrivera à une capture que si, connaissant bien la méfiance du loup, on s'entoure, pour la déjouer, des précautions les plus minutieuses (voy. TRAQUENARD), précautions qu'un chasseur très exercé est seul en état de prendre d'une manière satisfaisante.

On combat aussi les loups par le poison (voy. TRAINÉE); mais il faut alors prendre des mesures attentives pour éviter les accidents qui pourraient en résulter pour les hommes ou les animaux.

La chasse au loup est autorisée par tous les moyens.

loup (**jeu**). — Le jeu du *loup*, ou de la *queue leu leu*, est très convenable pour les jeunes enfants. Les enfants (les *brebis*) se placent sur une file, le plus grand marchant en tête et représentant le *berger*; un seul est à part, c'est le *loup*. Le berger s'avance en chantant, suivi de ses brebis. A son approche, le loup s'élance pour saisir la dernière brebis; mais le berger, courant en serpentant, tâche de se placer toujours devant le loup. Au fur et à mesure que celui-ci saisit un mouton, il le place derrière lui en une file, et le jeu continue jusqu'à ce que tous les moutons soient enlevés au berger.

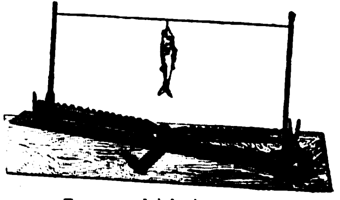


Le jeu du loup.

loutre (**chasse**). — La loutre dépeuple les étangs et les cours d'eau. On peut essayer de la prendre aux *collets** ou au *traquenard**, mais il faut pour cela une grande habileté, car l'animal, très rusé, évente tous les pièges. Le moyen le plus sûr est encore l'*affût*. Quand on veut se débarrasser du voisinage d'une loutre, on recherche ses passes, qui sont décelées par sa fiente; on reconnait cette fiente aux débris d'arêtes de poissons et de coquilles d'écrevisses qu'elle contient. La loutre a l'habitude



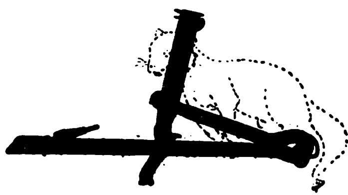
Loutre d'Europe (longueur du corps, 0m,90).



Traquenard à loutre, ouvert.

de la déposer toujours au même endroit, souvent auprès d'une pierre blanche déposée sur le sable.

Quand on a trouvé le dépôt de la fiente de la loutre, on se poste à bonne portée, à la nuit tombante, et on attend. Mais, pour réussir, il faut que le chasseur soit bien dissimulé, qu'il observe un silence *absolu* et une immobilité *complète*. S'il n'existe aucun abri à portée, il peut en construire un avec des branchages, mais ne pas s'y poster dès les premiers jours, afin que la bête ait eu le temps de s'accoutumer à la vue de cet objet nouveau.



Traquenard à loutre, fermé.

louveterie. — La *louveterie* est une institution qui a pour but de poursuivre la destruction des loups, et en général des animaux nuisibles.

Le *lieutenant de louveterie*, dont la situation est gratuite et purement honorifique, est nommé par le préfet. Il doit entretenir un équipage de chasse avec piqueurs, valets, chiens courants, limiers, et tendre des pièges pour la destruction des animaux nuisibles. A ces obligations correspondent des privilèges, et en particulier celui de chasser au loup en toute saison, et de chasser le sanglier dans les forêts de l'Etat. Ce sont les lieutenants de louveterie qui dirigent les battues ordonnées par les préfets pour la destruction des loups.

D'ailleurs la destruction des loups est permise à tous et en toute saison, et des primes sont accordées à cet effet : pour l'abatage d'un loup ou d'une louve non pleine, 100 francs; pour une louve pleine, 150 francs; pour un louveteau, 40 francs; pour un loup qui a attaqué des personnes, 200 francs. La prime est payée par l'Etat, sur attestation du maire de la commune.

Louvre (**École du**). — Cette école, située à Paris, a pour but de former des jeunes gens capables d'être employés soit comme conservateurs ou bibliothécaires dans les musées, soit dans les missions scientifiques. La durée des études est de 3 ans; l'enseignement est gratuit et presque public, puisqu'il suffit d'être *inscrit* pour pouvoir y prendre part. Des examens annuels constatent le savoir des élèves inscrits; ceux qui y satisfont reçoivent un diplôme. Les auteurs des meilleures thèses sont ordinairement attachés aux musées nationaux ou envoyés en mission.

loyers. — Voy. LOUAGE.

Luchon. — Voy. BAGNÈRES-DE-LUCHON.

Lucques (*Italie*). — Les *Bains de Lucques* forment une commune de la province de Lucques, en Italie; leurs eaux thermales sulfatées (température, 35° et 54°) attirent des baigneurs de tous les points de l'Italie, et même de l'Europe. Ces eaux sont employées en boisson, bains et douches contre les rhumatismes, les névralgies, le lymphatisme, les maladies chroniques des voies digestives.

Le climat est tempéré, salubre, constant, le pays ravissant. Voy. EAUX MINÉRALES.

Luc-sur-Mer (*Calvados*). — Village de 1 600 habitants; belle plage de sable fin, très fréquentée à la saison des bains. Elle est spécialement recommandée aux personnes pâles et anémiques ainsi qu'aux enfants. Bien que Luc possède un casino et de belles villas sur la plage, les plus belles distractions y viennent de la mer (pêche, jeux sur le sable de la plage, belles promenades aux environs).

On y trouve assez aisément des logements; la vie y est facile.

Luc est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

lunch. — Voy. REPAS.

luts. — Les *luts*, comme les ciments, les colles, les mastics, sont destinés à maintenir l'adhérence entre deux solides, à fermer des jointures, à assurer l'imperméabilité.

Dans maintes circonstances on peut employer, en guise de lut, du *plâtre* gâché dans l'eau ou de l'*argile* malaxée dans l'eau.

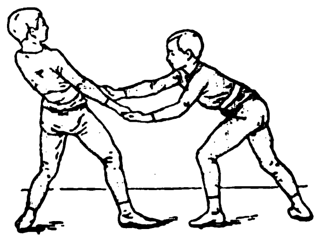
On colle le verre, la porcelaine, avec un lut obtenu en mélangeant vivement de la *chaux éteinte* avec du *blanc d'œuf*; ce lut durcit très rapidement, aussi doit-il être employé aussitôt qu'il est préparé.

Pour déterminer l'adhérence des métaux contre le verre ou pour fixer des lettres en métal sur du bois, on peut employer la recette suivante : *résine*, 4 parties; *cire*, 1; *colcotar*, 1; on fait fondre jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume, puis on emploie. Voy. aussi CIMENTS, COLLES, MASTICS.

luttes. — Les *luttes* peuvent être considérées comme des exercices gym-

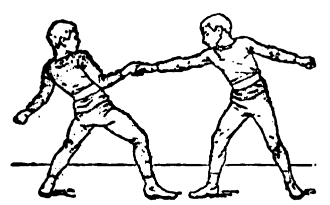
nastiques dans lesquels des adversaires (ordinairement 2) sont mis aux prises et cherchent à l'emporter l'un sur l'autre en se conformant à des règles spéciales.

D'après cette définition, les exercices



Lutte de traction.

d'*escrime*, de *boxe*, de *bâton*, de *canne* sont de véritables luttes. Mais on réserve plus spécialement le nom de lutte



Lutte de traction, d'une seule main.

pour les exercices dans lesquels les forces musculaires sont mises en jeu sans qu'aucun coup soit porté.

Nous pouvons citer quelques exemples :

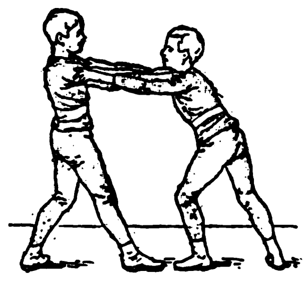
1° Lutte de répulsion, chaque adversaire ayant les bras étendus, les mains aux épaules de l'adversaire ;

2° Lutte de traction, les adversaires se tenant par les mains ;

3° Lutte de traction, les adversaires tenant un même bâton ;

4° Lutte à la corde.

Ces exercices sont excellents, particulièrement pour les enfants, surtout le



Lutte de répulsion.

dernier, qui est, en outre, fort amusant.

Les jeunes gens peuvent tirer grand avantage d'une lutte plus sérieuse, la



Lutte romaine. — Le collier de force.

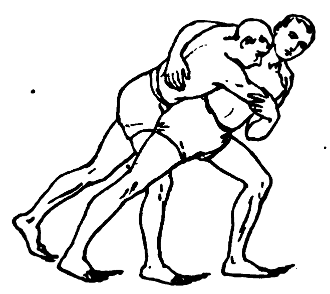
lutte romaine, dans laquelle les adversaires, le torse nu, cherchent à se renverser. Le gagnant est celui qui arrive à appliquer sur le sol à la fois les deux épaules de son adversaire. Cet exercice, peut-être le plus violent des exercices de gymnastique, développe à la fois la force, l'adresse et le courage; mais les accidents n'y sont pas rares, et les



La lutte à la corde.

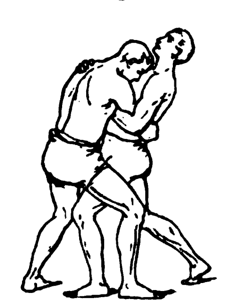
jeunes gens ne doivent être autorisés à s'y livrer que sous les yeux d'un maître expérimenté.

Luxeuil (*Haute-Saône*). — Ville de 4000 habitants, possédant des eaux



Lutte romaine. — Tour de hanche.

thermales fournies par un grand nombre de sources (température, de 25 à 51°); ces eaux sont chlorurées sodiques ou ferrugineuses manganésiennes. Elles



Lutte romaine. — Position de la tête en ceinturant.

sont employées en boisson, bains, douches contre le rhumatisme et ses diverses manifestations, les névralgies, certaines paralysies, la dyspepsie, la gastralgie.

Très bel établissement de bains; hôtels, maisons meublées. Climat agréable, sans grandes variations de température; charmantes promenades.

Luxeuil est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

lycées de garçons. — Les *lycées de garçons* sont des établissements d'enseignement secondaire établis par l'Etat à peu près dans chaque département (généralement au chef-lieu); quelques départements en ont 2; le département de la Seine en a 10.

L'enseignement est donné dans les classes suivantes :

Division préparatoire (*première année préparatoire, deuxième année préparatoire :* français, instruction morale et civique, écriture, histoire, géographie, calcul, leçons de choses, dessin, chant).

Division élémentaire (*huitième, septième :* français, instruction morale et civique, langues vivantes, écriture, histoire, géographie, calcul, leçons de choses, dessin, chant).

Premier cycle de l'Enseignement secondaire (*sixième, cinquième, quatrième, troisième*). Chacune de ces quatre classes comporte deux divisions. — *Division A :* français, latin, langues vivantes, histoire, géographie, mathématiques, sciences naturelles, dessin ; avec le grec facultatif, à partir de la quatrième. — *Division B :* français, langues vivantes, histoire, géographie, mathématiques, sciences naturelles, physique et chimie (à partir de la quatrième), dessin.

Second cycle de l'Enseignement secondaire (*seconde, première, philosophie* ou *mathématiques*). — Dans ce second cycle, quatre groupements de cours principaux sont offerts à l'option des élèves, savoir : 1° le latin avec le grec; 2° le latin avec une étude plus développée des langues vivantes; 3° le latin avec une étude plus complète des sciences; 4° l'étude des langues vivantes unie à celle des sciences sans cours de latin. — Chacune de ces divisions comporte, bien entendu, des cours de français, d'histoire, de géographie, de langues vivantes, de sciences physiques et naturelles, de dessin, mais avec prédominance du latin, du grec, des langues vivantes ou des sciences, suivant la division.

Les cours des lycées durent 10 mois ; les vacances ont lieu pendant toute la durée des mois d'août et de septembre : des vacances supplémentaires sont accordées aux élèves à l'époque du 1er janvier (quatre à cinq jours) et à Pâques seize jours).

Les lycées reçoivent des internes, des demi-pensionnaires et des externes. Les prix varient d'un lycée à l'autre et s'élèvent à mesure que l'élève avance dans ses études. Le prix de l'internat varie de 350 francs (classe enfantine dans les lycées établis dans les plus

petites villes) à 1650 francs (classes de mathématiques spéciales des lycées de Paris); de même le prix de la demi-pension varie de 225 à 1000 francs, et le prix de l'externat, de 40 à 400 francs. Dans les classes supérieures il y a, en outre, des frais supplémentaires de conférences qui peuvent s'élever à 200 fr. et des frais de trousseau pour les internes.

A certaines conditions que nous ne pouvons indiquer ici, des bourses d'externat, de demi-pension et d'internat peuvent être accordées par l'Etat, les départements et les communes; sauf un très petit nombre d'exceptions, les candidats aux bourses doivent justifier, par un examen préalable, qu'ils sont en état de suivre la classe correspondant à leur âge. Les départements et les communes peuvent ouvrir un concours pour les bourses entretenues à leurs frais, mais à la condition que les candidats aient préalablement subi l'examen réglementaire.

Personnel des lycées de garçons. L'administration d'un lycée est confiée à un *proviseur*, sous les ordres duquel sont placés un *censeur*, un *économe* et des *commis d'économat*, un ou plusieurs *surveillants généraux*, des *répétiteurs*. L'enseignement est donné par des *professeurs*.

Pour être *proviseur* d'un lycée il faut être agrégé ou *licencié*, et, dans ce dernier cas, avoir passé par la position de censeur. Le traitement est de 6000 francs à 7500 francs en province, de 9000 francs à Paris et à Versailles. Le titre d'agrégé donne droit à un supplément de 500 fr.

Les *censeurs* sont choisis parmi les agrégés, ou parmi les licenciés pourvus du titre d'officier d'académie; traitement 3800 à 5600 francs en province, 8000 fr. à Paris et à Versailles, avec un supplément de 500 francs pour les agrégés.

Les surveillants généraux sont choisis parmi les répétiteurs de 1re classe; traitement 2100 à 3900 (départements), 2700 à 4800 (Paris et Versailles).

Pour être *répétiteur* dans un lycée, il faut être âgé de 18 ans et être bachelier. Les traitements sont de 700 à 1500 fr. en province, 800 à 1800 à Paris et à Versailles, plus la table et le logement.

Le traitement des économes est de 4000 à 6500 en province, 8000 à Paris, plus, dans certains cas, des indemnités supplémentaires. Commis, 1200 à 2800 fr.

Tous les fonctionnaires de l'administration ont droit au logement dans le lycée, ou à une indemnité correspondante; en outre, les répétiteurs et commis d'économat sont nourris.

Pour être *professeur titulaire* dans un lycée, il faut être *agrégé* dans l'ordre d'enseignement que l'on doit professer (traitement en province, 3700 à 5700 selon la classe; traitement à Paris, 5500 à 9000 fr.).

Pour être *chargé de cours* il faut être *licencié* ou pourvu du *certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire spécial* ou du *certificat d'aptitude à l'enseignement des langues vivantes* (traitement, 2800 à 4800 selon la classe).

Les professeurs des *classes élémentaires* doivent être pourvus du *certificat d'aptitude* à ces fonctions (traitement 2500 à 3900 en province, 3000 à 4800 à Paris et Versailles).

Préparateurs licenciés des cours de physique (2500 à 3300 dans les départements; 3000 à 4000 fr. à Paris.

lycées de jeunes filles. — Il y a actuellement à peu près 35 lycées de jeunes filles en France, dont 4 à Paris. Le régime de ces lycées est l'externat; mais certaines villes ont annexé, à leur compte, un internat à leur lycée; dans d'autres villes, des institutions voisines, agréées par l'Etat, peuvent prendre en pension les jeunes filles qui suivent comme externes les cours du lycée.

Les matières de l'enseignement (voy. ENSEIGNEMENT SECONDAIRE) sont partagées en cinq années d'études, allant de 12 à 17 ans; avant 12 ans, les jeunes filles sont admises dans les *classes primaires* annexées au lycée.

Des bourses peuvent être accordées comme dans les lycées de garçons.

Aucune jeune fille ne peut passer d'une classe dans une autre sans avoir justifié de son aptitude à suivre les cours de la classe dans laquelle elle doit entrer.

Les jeunes filles qui satisfont aux examens de fin de la troisième année reçoivent un *certificat d'études secondaires**; celles qui satisfont aux examens de la fin de la cinquième année reçoivent un *diplôme de fin d'études secondaires**.

La rétribution pour l'externat varie, selon les villes et l'âge des jeunes filles, de 40 à 300 francs par an; le prix de l'internat, là où il existe, varie de 400 à 830 francs.

L'enseignement dans les lycées de jeunes filles est donné par des professeurs des deux sexes, parmi lesquels les dames dominent et domineront de plus en plus. Pour les conditions auxquelles doivent satisfaire les dames professeurs dans les lycées et collèges de jeunes filles, voyez CERTIFICAT D'APTITUDE A L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DES JEUNES FILLES et AGRÉGATION. Traitements. 1800 à 4700.

Les *collèges de jeunes filles* ont la

même organisation que les lycées ; les prix de l'externat et de l'internat, quand il existe, y varient dans les mêmes limites.

Personnel des lycées de jeunes filles. Le personnel d'un lycée de jeunes filles se compose d'une directrice (4000 à 6500 fr.), d'une économe (2400 à 3600 fr.), de maîtresses-répétitrices, qui ont droit au logement, mais non à la nourriture (1500 à 2400 fr.), et du personnel enseignant (1800 à 4700 fr.). Il y a en outre des maîtresses de travaux à l'aiguille, de dessin, de musique, de gymnastique (1000 à 3200 fr.).

Les *collèges de jeunes filles* ont une organisation en tout comparable à celle des lycées, avec des traitements moins élevés pour le personnel administratif (maximum 4500 fr.) et enseignant (maximum 3900 fr.).

M

macaroni. — Le *macaroni*, fait avec d'excellente farine, riche en gluten, est un aliment assez nutritif, qui se digère aisément quand il est bien préparé. Le macaroni d'Italie, celui de Lyon et celui de Clermont-Ferrand sont les meilleurs.

Pour le préparer on le brise en morceaux, et on le fait cuire pendant une demi-heure dans l'eau bouillante, salée. On égoutte, et on met dans un plat, enduit de beurre et saupoudré de chapelure. On étale par couches, en mettant sur chaque couche un peu de beurre, et du fromage de Gruyère râpé mêlé de parmesan râpé. A la partie supérieure on met une couche de fromage, puis de la chapelure. On met dans un four un peu chaud, de façon qu'il se forme une belle croûte à la surface. On sert dans le plat même. La dose de fromage doit être assez forte.

macération. — On dit qu'on fait *macérer* une substance quand on la laisse séjourner dans l'eau *froide* pendant un temps plus ou moins long, dans le but d'en renouveler certaines parties ou de permettre la dissolution lente de ces parties. — La *macération* diffère donc de l'*infusion* et de la *décoction* par la température à laquelle elle se produit.

magasins généraux. — Dans les villes commerçantes il est établi, sous la surveillance de l'Etat, des magasins généraux (ou docks), dans lesquels les négociants et les industriels peuvent déposer, moyennant un faible droit de garde, les matières premières, marchandises, objets fabriqués qu'ils possèdent. Contre le dépôt de ses marchandises, le déposant reçoit deux reconnaissances (un *récépissé* et un *warrant*) rédigées toutes les deux dans les mêmes termes et indiquant le nom et la profession du dépositaire, la désignation et la valeur approximative des marchandises. Ces deux reconnaissances permettent au négociant d'engager sa marchandise en nantissement pour contracter un emprunt, ou de la vendre. Le négociant qui emprunte donne le *warrant* en gage et conserve le *récépissé;* celui qui vend la marchandise qui a servi de gage à un emprunt donne le *récépissé* à l'acheteur, lequel devient propriétaire, à la charge par lui de solder la valeur de l'emprunt ; celui qui vend la marchandise n'ayant pas servi de gage à un emprunt donne le *récépissé* et le *warrant* à l'acheteur.

Le porteur du warrant a le droit de faire saisir la marchandise et de la faire vendre aux enchères, dans le cas où, au jour de l'échéance, la somme qui lui est due ne lui est pas payée.

magistrature. — Nous ne parlerons pas ici des magistrats de l'ordre administratif (*préfets*, *maires*, *commissaires de police*,...), mais seulement de ceux de l'ordre judiciaire, juges de paix, juges des tribunaux de première instance, conseillers de cour d'appel et de la Cour de cassation, membres du parquet (voy. MINISTÈRE PUBLIC).

Nous avons vu qu'on n'exige des juges de paix aucune condition autre qu'une condition d'âge (voy. JUSTICE DE PAIX). Pour les autres magistrats, il y a aussi des limites d'âge inférieures : substitut du procureur de la République, 22 ans ; juge d'un tribunal de première instance, procureur de la République, substitut d'un procureur général, 25 ans ; président d'un tribunal de première instance, conseiller de cour d'appel, 27 ans ; président d'une cour d'appel, procureur général, 30 ans. Il est du reste fort rare, en fait, que les titulaires de ces divers postes n'aient pas un âge notablement plus élevé que l'âge minimum.

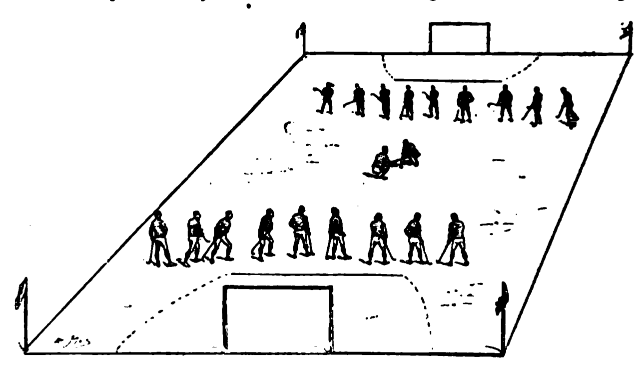
Pour occuper un quelconque de ces postes, il faut, en outre, être licencié en droit et avoir été inscrit pendant au moins 2 ans au tableau des avocats. On débute généralement dans la carrière par un emploi de substitut du procureur de la République, ou de

juge suppléant à un tribunal de première instance. L'avancement n'est soumis à aucune règle légale ; pour la plupart des membres du parquet et des juges il est fort lent; les positions les plus élevées sont souvent confiées à des avocats qui n'ont pas passé par les situations inférieures.

Les juges sont inamovibles et ne peuvent même pas être déplacés contre leur volonté, sauf en cas de peine disciplinaire infligée par la Cour de cassation. Les membres du parquet sont révocables et amovibles.

Pour les situations diverses et les traitements, voyez TRIBUNAL DE PREMIÈRE INSTANCE, COUR D'APPEL, COUR DE CASSATION.

Les juges ne peuvent pas être mis à la retraite d'office avant l'âge de 70 ans; il en est de même pour les conseillers à la cour d'appel. Les conseillers à la Cour de cassation ont le droit de rester en fonction jusqu'à 75 ans.



Terrain pour le jeu du mail.



La crosse et la boule.

mai. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

maigre. — Les aliments *maigres*, dont on doit se contenter aux jours d'abstinence dans la religion catholique, sont constitués par les légumes, les œufs, le beurre, le lait, les poissons; on peut y ajouter, presque partout, les oiseaux aquatiques (poule d'eau, sarcelle,...). En certains jours de plus grande abstinence, tels que le vendredi saint, l'usage des poissons, du beurre, des œufs, du lait, du fromage est même interdit.

Un grand nombre de catégories de personnes sont de droit dispensées du maigre, ou peuvent en être dispensées par le curé de leur paroisse. Tels sont les enfants, les vieillards, les voyageurs, les militaires, les nourrices, les femmes enceintes, les malades, les pauvres, et les gens en condition, auxquels on impose une nourriture qu'ils n'ont pas le droit de choisir eux-mêmes.

maigreur. — La maigreur provient souvent de troubles de la santé. Dans ce cas, elle ne cesse que si le mal dont elle est la conséquence vient à disparaître.



On ne doit jamais lever la crosse plus haut que l'épaule.

Quant à la maigreur constitutionnelle, qui coïncide avec une santé d'ail-

leurs bonne, elle est rarement considérée comme un inconvénient.

Les personnes maigres et bien portantes qui désirent engraisser doivent faire usage d'aliments gras, d'aliments féculents, d'aliments sucrés, boire du vin rouge, de la bière.

mail. — Le *mail*, ou *balle à la crosse*, est fort ancien. Ce jeu consiste à chasser devant soi une balle au moyen d'un bâton recourbé (une crosse), jusqu'à ce qu'elle ait atteint le but de l'adversaire, les joueurs étant divisés en deux camps. Ce jeu fort simple, d'une réglementation facile à comprendre, peut fournir une saine distraction aux enfants de 10 à 14 ans, pendant les récréations d'hiver.

Il se joue sur une pelouse, ou sur un terrain uni quelconque, mesurant réglementairement 95 mètres sur 45, mais qui peut être plus petit (*fig.*).

Les joueurs sont au nombre de 11 dans chaque camp, et chacun d'eux est armé d'une crosse.

Pour commencer la partie, la balle est placée au *centre du terrain*, et deux joueurs, un de chaque camp, l'attaquent de la façon suivante, pour éviter toute surprise : chaque joueur frappe une fois le sol du bout de sa crosse, puis trois fois la crosse de son adversaire ; alors ils attaquent la balle pour l'envoyer chacun du côté du camp opposé. Pendant ce temps, les autres joueurs attendent aux postes qui leur ont été assignés par leurs capitaines, et aussitôt que la balle est en jeu, ils cherchent à l'attraper en courant pour lui donner un nouvel élan vers le but ennemi ou la détourner de leur propre but. Il faut d'abord faire entrer la balle dans les demi-cercles qui entourent les buts, puis de là l'envoyer d'un seul coup entre les



Les deux capitaines prennent position pour crosser la balle.



Dès que la balle est tombée, les joueurs peuvent la crosser de leur mieux.

deux piquets. Le camp qui a envoyé le plus de fois (dans un temps limité à l'avance) sa balle dans le but du camp adverse a gagné la partie.

Le règlement interdit de lever la crosse au-dessus de l'épaule; en se conformant à cette prescription, on évite tout accident.

maire. — Le maire est le premier *officier municipal* de toute commune; délégué du pouvoir exécutif, il représente à la fois les intérêts généraux du gouvernement et les intérêts de la commune. Ses fonctions sont *gratuites*, mais les conseillers municipaux peuvent lui attribuer des frais de représentation.

Dans toutes les communes de France (sauf Paris), le maire est *élu* par le conseil municipal et ses fonctions ont la même durée que celles de ce conseil (*quatre ans*). Le conseil élit en même temps des *adjoints*, qui remplacent le maire en cas d'empêchement.

Le maire peut être suspendu de ses fonctions par le préfet pour 2 mois, par le ministre de l'intérieur pour 3 mois. Il peut être révoqué par le président de la République; dans ce cas, il est inéligible pendant une année, à moins qu'il n'y ait des élections générales des conseils municipaux. Il en est de même pour les adjoints.

Tout conseiller municipal peut être élu maire ou adjoint, à moins qu'il ne soit agent ou employé d'une administration financière, agent des forêts, des postes et télégraphes, garde des établissements publics et particuliers.

A Paris il y a 20 maires, 1 par arrondissement, nommés par le président de la République *en dehors* du conseil municipal. Chaque arrondissement a 3 adjoints, nommés comme les maires. D'ailleurs les maires et adjoints de Paris ont des attributions très peu étendues; ils n'ont guère d'autres attributions que celles d'*officiers de l'état civil*, chargés de célébrer les mariages, d'enregistrer les décès et les naissances.

Dans toutes les autres communes, les attributions du maire sont très étendues.

Le maire est chargé, sous l'*autorité de l'administration supérieure :* 1° de la publication et de l'exécution des lois et règlements; 2° des fonctions spéciales qui lui sont attribuées par les lois; 3° de l'exécution des mesures de sûreté générale.

Le maire est chargé, sous la *surveillance de l'administration supérieure :* 1° de la police municipale, de la police rurale et de la voirie municipale, et de l'exécution des actes de l'autorité supérieure qui y sont relatifs; 2° de la conservation et de l'administration des propriétés de la commune, et, en conséquence, de l'accomplissement de tous les actes conservatoires de ses droits; 3° de la gestion des revenus, de la surveillance des établissements communaux et de la comptabilité communale; 4° de la proposition du budget et de l'ordonnancement des dépenses; 5° de la direction des travaux municipaux; 6° il a mission de souscrire les marchés, de passer les baux des biens et les adjudications des travaux communaux, dans les formes établies par les lois et règlements; 7° de souscrire, dans les mêmes formes, les actes de vente, échange, partage, acceptation de dons ou legs, acquisitions, transactions, lorsque ces actes ont été autorisés; 8° de représenter la commune en justice, soit en demandant, soit en défendant.

Le maire prend des arrêtés à l'effet : 1° d'ordonner les mesures locales sur les matières confiées par les lois à sa vigilance et à son autorité; 2° de publier de nouveau les lois et règlements de police, et de rappeler les citoyens à leur observation. Les arrêtés ainsi pris par le maire sont immédiatement adressés au sous-préfet; le préfet peut les annuler ou en susprendre l'exécution. On peut se pourvoir contre les arrêtés des maires devant le préfet, puis devant le ministre de l'intérieur, et, en dernier ressort, devant le conseil d'État.

Le maire nomme à tous les emplois communaux pour lesquels la loi ne prescrit pas un mode spécial de nomination; il suspend et révoque les titulaires de ces emplois.

Le maire est chargé seul de l'administration; mais il peut déléguer une partie de ses attributions à un ou plusieurs de ses adjoints, à ceux des conseillers municipaux qui sont appelés à en faire fonction.

Dans le cas où le maire refuserait ou négligerait d'accomplir un des actes qui lui sont prescrits par la loi, le préfet, après l'en avoir requis, pourra y procéder d'office lui-même ou par un délégué spécial.

Parmi les fonctions spéciales qui sont attribuées au maire par les lois, les plus importantes sont les fonctions de l'ordre judiciaire. Comme *officier de l'état civil*, le maire tient les registres de l'*état civil** et en délivre des expéditions. Comme officier de *police judiciaire* il est chargé, avec le garde champêtre, partout où il n'y a pas de commissaire de police, de rechercher les contraventions, délits et crimes; dans les mêmes circonstances, il remplit les fonctions du ministère public près du tribunal de simple police.

maison centrale. — Voy. PRISONS.

maison d'arrêt. — Voy. PRISONS.

maison de correction. — Voy. PRISONS.

maison de jeu. — Voy. JEU (*législation*).

maison de justice. — Voy. PRISONS.

maison de la Légion d'honneur. — Voy. LÉGION D'HONNEUR.

maison de police. — Voy. PRISONS.

maistrance (écoles de). — Ces écoles, établies dans les arsenaux de Cherbourg, Brest, Lorient, Rochefort et Toulon, reçoivent des ouvriers occupés dans les divers chantiers de la marine, pour leur donner une instruction théorique qui leur facilite l'intelligence de leur profession. Les ouvriers sont admis sur la présentation de leurs chefs de service, s'ils peuvent passer avec succès un examen élémentaire sur le français, l'arithmétique, la géométrie et le dessin linéaire.

Dans l'*Ecole supérieure de maistrance de Brest*, les connaissances données aux ouvriers sont plus étendues.

Les ouvriers qui satisfont aux épreuves de sortie des écoles de maistrance jouissent, dans les ateliers de la marine, d'avantages qui assurent leur avancement.

maître, maîtresse. — Ces mots s'appliquent à toute personne chargée de commander ou d'enseigner à d'autres.

Nous ne parlerons ici que des points de législation relatifs aux paiements que les professeurs peuvent exiger pour prix de leur enseignement.

Nous avons parlé au mot *apprentissage* des devoirs et des droits des *apprentis* et de leurs *maîtres*, ou *patrons*.

Dans les autres branches d'enseignement, qui ne relèvent pas du travail manuel, les conditions sont différentes. Quand un maître est payé à l'heure, ou à la leçon, l'élève peut quitter son professeur quand il lui plaît, à charge par lui de payer les leçons données. S'il y a contrat ou convention *au mois*, tout mois commencé est dû en entier. Si l'engagement est de plus longue durée, la résiliation ne peut se faire qu'à l'expiration du contrat, à moins que l'élève établisse que le maître a manqué aux devoirs de son enseignement, ou que sa conduite l'a rendu indigne de le continuer.

Toute contestation en ces matières doit être portée devant le juge de paix, si la valeur des honoraires contestés ne dépasse pas 200 francs, et devant le tribunal de première instance dans le cas contraire.

Toute réclamation du maître, relative au paiement du prix de ses leçons, doit être faite dans les 6 mois, la prescription s'établissant au bout de ce temps.

maître au cabotage. — Voy. CAPITAINE AU LONG COURS.

maître des requêtes. — Voy. CONSEIL D'ÉTAT.

majorité. — La majorité est atteinte à 21 ans; elle met le mineur en possession directe de tous ses droits civils, à moins qu'il ne soit *interdit*. Voy. INTERDICTION.

Cependant certains actes de la vie civile ou politique ne peuvent être accomplis qu'à un âge plus avancé. Le fils ne peut se marier sans le consentement de ses père et mère qu'à partir de 25 ans (voy. MARIAGE); le garçon ou la fille ne peuvent être adoptés (voy. ADOPTION) sans le consentement des père et mère qu'à partir de 25 ans.

Il faut à l'homme 25 ans révolus pour être conseiller municipal, maire, adjoint, conseiller d'arrondissement, conseiller général, député, conseiller de préfecture, juge, procureur de la République, etc. Il ne peut être juré qu'à 30 ans, etc.

maladies contagieuses. — L'eau est le véhicule principal d'un assez grand nombre de maladies contagieuses; nous avons indiqué quelles précautions doivent être prises pour rendre aussi inoffensives que possible les eaux employées comme boisson. Mais, malgré ces précautions, les maladies contagieuses peuvent nous atteindre, et il est dès lors nécessaire, non seulement de soigner le malade, ce qui est l'affaire du médecin, mais encore d'empêcher la contagion de faire d'autres victimes.

Nous nous occuperons de 6 maladies contagieuses : la *variole*, la *fièvre typhoïde*, la *diphtérie*, la *scarlatine*, la *rougeole*, la *coqueluche*. Ces 3 dernières sont considérées par beaucoup de personnes comme étant sans gravité; c'est bien à tort, car elles causent chaque année un très grand nombre de décès, principalement parmi les enfants.

Variole. La *vaccination* et la *revaccination* sont les seuls moyens de prévenir ou d'arrêter les épidémies de variole.

Tout malade atteint de variole sera placé dans une chambre séparée, où les personnes appelées à lui donner des soins devront seules pénétrer. Son lit sera placé au milieu de la chambre; les tapis, les tentures et grands rideaux seront enlevés. Le malade sera tenu dans un état constant de propreté. Les personnes appelées à donner des soins à un varioleux devront être revaccinées.

Elles se laveront les mains avec une

solution de *sulfate de cuivre* faible (à 12 grammes par litre d'eau), toutes les fois qu'elles auront touché le malade ou les linges souillés. Elles devront aussi se rincer la bouche avec de l'eau bouillie.

Elles ne mangeront jamais dans la chambre des malades. Elles devront avoir des vêtements spéciaux et les quitter en sortant de la chambre.

Ces recommandations s'appliquent également aux maladies suivantes.

Fièvre typhoïde. Le germe de la fièvre typhoïde se trouve dans les déjections des malades. La contagion se fait à l'aide de l'eau contaminée par ces déjections ou par tout objet souillé par elles. En temps d'épidémie de fièvre typhoïde, l'eau potable doit être l'objet d'une attention toute particulière; l'eau récemment bouillie donne une sécurité absolue. Cette eau doit servir à la fabrication du pain et au lavage des légumes. Avant de manger, il faut se laver les mains avec du savon.

Les habitudes alcooliques, les excès de tout genre, et surtout les excès de fatigue, prédisposent à la maladie.

Les mesures d'isolement du malade, les précautions à prendre par les personnes qui le soignent, doivent être les mêmes que pour la variole. En outre, il est de la plus haute importance que les déjections du malade ainsi que les objets souillés par elles soient immédiatement désinfectés. La désinfection des objets et des linges se fait comme nous l'indiquons plus loin. Pour désinfecter les matières, on versera, dans le vase destiné à les recevoir, un demi-litre d'une solution obtenue à l'aide de 50 grammes de *sulfate de cuivre* par litre d'eau. On lavera avec cette même solution les cabinets d'aisances et tout endroit où ces déjections auraient été jetées et répandues.

Les matières expectorées ou vomies sont traitées, immédiatement, comme les déjections,

Les déjections, les matières expectorées ou vomies, ne seront jamais jetées dans un cours d'eau; les vases les ayant contenues n'y seront jamais lavés.

Diphtérie. Le germe de la diphtérie est contenu dans les fausses membranes et les crachats. Il se transmet surtout à l'aide des objets souillés par les produits de l'expectoration; ces objets, quand ils n'ont pas été désinfectés, conservent pendant des années leur pouvoir infectieux.

L'isolement (voy. VARIOLE) et la désinfection sont les seules mesures efficaces de préservation.

En temps d'épidémie, tout mal de gorge est suspect, le germe de la diphtérie se développant surtout sur une muqueuse déjà malade; appeler tout de suite un médecin.

Scarlatine. La scarlatine exige toujours de grands soins. Elle est surtout redoutable par les complications qui peuvent survenir même après la disparition de l'éruption.

L'isolement doit se faire avec autant de soin que pour la variole.

Les matières rendues par le malade, les crachats, les vomissements, les selles et les urines doivent être désinfectés au moyen d'une solution de sulfate de cuivre à 50 grammes par litre. Un verre de cette solution est versé préalablement dans le vase destiné à recevoir les matières, qui sont jetées sans délai dans les cabinets. Les cabinets sont eux-mêmes désinfectés 2 fois par jour avec le même liquide.

Le malade ne doit sortir qu'après avoir pris un bain savonneux.

L'enfant qui a eu la scarlatine ne peut retourner à l'école qu'après un intervalle de 46 jours au moins à partir du début de la maladie.

Rougeole. La rougeole est extrêmement contagieuse. Elle l'est surtout dans les quelques jours qui précèdent l'éruption, alors que l'enfant a les yeux rouges et larmoyants, qu'il tousse et est enchifrené.

C'est une erreur de croire que la rougeole est salutaire et toujours bénigne.

Le seul mode de préservation efficace est l'isolement complet des enfants malades, ou, ce qui est encore préférable, l'éloignement des enfants bien portants. Cet éloignement est indispensable pour les enfants de moins de 5 ans, parce que chez eux la maladie est ordinairement plus grave. Il devra durer au moins 18 jours à partir du moment où l'éruption a été constatée.

Les enfants qui ont eu la rougeole ne doivent pas retourner à l'école pendant au moins 18 jours à partir du début de l'éruption; en outre, il est nécessaire de leur faire prendre auparavant un bain savonneux; ce bain ne sera donné qu'après la disparition du catarrhe bronchique.

Coqueluche. La coqueluche, qui est très contagieuse, est souvent grave, à raison surtout des complications qu'elle détermine, et elle est particulièrement meurtrière pour les enfants âgés de moins de 2 ans ou affaiblis.

Il faut isoler les enfants atteints de coqueluche et éloigner ceux qui n'ont pas encore eu cette maladie.

Désinfection des linges et des effets. Pendant toute la durée de ces maladies contagieuses, et après leur terminaison, tous les objets (linge, draps, couver-

tures, objets de toilette, etc.) ayant été en contact avec le malade doivent être désinfectés

Cette désinfection sera obtenue à l'aide de solutions de sulfate de cuivre. Ces solutions seront de deux sortes : les unes fortes et renfermant 50 grammes de sulfate de cuivre par litre ; les autres faibles, renfermant 12 grammes par litre. Les solutions fortes serviront à désinfecter les linges souillés ; les faibles serviront au lavage des mains et des linges non souillés.

Les linges souillés seront trempés et resteront 2 heures dans les solutions fortes. Les linges non souillés seront plongés dans une solution faible.

Aucun des linges, souillés ou non, ne doit être lavé dans un cours d'eau.

Les cuillers, tasses, verres, etc., devront, aussitôt après avoir servi au malade, être plongés dans l'eau bouillante.

Pendant la maladie, les poussières du sol de la chambre seront enlevées chaque jour et immédiatement brûlées. Avant le balayage, on projettera sur le plancher de la sciure de bois humectée avec une solution faible de sulfate de cuivre. Voy. aussi DÉSINFECTION.

mal aux dents. — Voy. DENTS.

mal blanc. — On combat le *mal blanc*, ou *tourniole*, inflammation superficielle de l'extrémité des doigts, par des cataplasmes de farine de graine de lin, et de longues immersions du doigt malade dans l'eau de guimauve tiède. D'habitude le mal blanc crève seul ; si cependant la douleur est vive, on peut percer l'extrémité, quand elle est bien blanche, puis continuer l'application des cataplasmes. Quand l'inflammation a presque disparu, on fait un pansement avec un linge enduit de cérat.

Pour peu que la douleur soit trop forte, ou qu'il se produise une complication quelconque, il faut consulter le médecin.

mal de bois. — Voy. CHÈVRE.

mal de mer. — Le moyen le plus efficace pour tâcher d'éviter le mal de mer, quand on y est sujet, consiste à se coucher avant le départ du bateau, en se couvrant un peu plus que de coutume, si le temps est froid, et à rester les yeux fermés, en tâchant de dormir, pendant toute la traversée. Si on sent la nausée venir, on respirera de temps en temps un flacon de sels.

On ne mangera pas, à moins que la traversée ne soit de trop longue durée pour qu'on puisse supporter l'abstinence. Si l'on sent une faim trop pressante, on prendra une tasse de café froid, peu sucré, additionné de cognac.

Il est également recommandé de ne pas fumer.

Les personnes qui ne voudraient pas se conformer à ces prescriptions un peu rigoureuses resteront sur le pont, au grand air, en évitant les deux extrémités du navire, mais sans toutefois s'approcher de la machine, dont la chaleur et l'odeur contribueraient à faire venir le mal.

Comme *remèdes*, il en est deux qui semblent avoir une certaine efficacité. Prendre, au moment même du départ, 2 ou 3 cuillerées de *sirop de chloral ;* ou bien prendre, 3 heures à peu près avant le départ, 1 gramme de *sulfate de quinine*.

Les personnes qui redoutent beaucoup le mal de mer prendront l'un de ces deux remèdes et se conformeront, en outre, aux prescriptions indiquées ci-dessus.

Malou (la) (*Hérault*). — Village possédant des eaux thermales et des eaux minérales froides (température de 16 à 46°), ferrugineuses bicarbonatées. Elles sont employées en boisson, bains et douches pour relever les constitutions épuisées, pour combattre le rhumatisme nerveux et les névralgies.

Etablissement de bains, hôtels, maisons meublées. Climat chaud, séjour monotone.

On se rend à la Malou par Bédarieux (chemin de fer) ; de là par voiture publique (8 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

mal sec. — Voy. CHÈVRE.

mamelles. — Voy. VACHES.

mammite. — Voy. SEVRAGE.

mandat. — Tout juge d'instruction qui est saisi d'une affaire correctionnelle ou criminelle ordonne, par un **mandat de comparution**, à la personne incriminée de comparaître devant lui à un jour et à une heure déterminés. Au lieu du mandat de comparution, le juge d'instruction peut lancer un **mandat d'amener**, qui ordonne aux agents de la force publique d'amener devant lui le prévenu, de gré ou de force. Si, après l'interrogatoire, le juge d'instruction n'est pas convaincu de l'innocence de l'inculpé, il peut, dans certains cas, ordonner, par un **mandat de dépôt**, que cet inculpé soit détenu jusqu'à nouvel ordre. Enfin, si les charges qui pèsent sur l'inculpé semblent suffisantes et que le fait qui lui est imputé soit passible d'une peine afflictive ou infamante, le juge d'instruction peut, sur les conclusions du ministère public, ordonner, par un **mandat d'arrêt**, que l'inculpé soit maintenu en prison jusqu'à décision

contraire. Voy. aussi PROCURATION, LETTRE DE CHANGE.

mandat-poste. — Voy. POSTES.

mandats de poste. — L'administration des postes se charge du paiement à distance des sommes d'argent. Une certaine somme étant déposée dans un bureau de poste, l'expéditeur reçoit en échange un *mandat* portant le nom de la personne à laquelle la somme devra être payée; l'expéditeur n'a qu'à envoyer ce mandat à son correspondant pour que ce dernier puisse toucher la somme dans un autre bureau de poste.

Il existe 2 espèces de mandats: les *mandats ordinaires*, dont on fait l'expédition dans les lettres ordinaires, et les *mandats-cartes*, qui sont transmis à découvert, comme les cartes postales, et sont payables à domicile.

Droits à percevoir : Jusqu'à 5 francs, droit 5 centimes; 5 à 10 fr., 10 cent.; 10 à 15 fr., 15 cent.; 15 à 20 fr., 20 cent.; 20 à 50 fr., 25 cent.; 50 à 100 fr., 50 cent.; 100 à 300 fr., 75 cent.; 300 à 500 fr., 1 fr.; 500 à 1000 fr., 1 fr. 25. et ainsi de suite en ajoutant 25 centimes par 500 francs. Le montant du versement est illimité.

D'ailleurs, au delà de 50 fr., l'usage de la *lettre chargée* est plus économique que celui du mandat-poste. Il est en même temps plus sûr, le remboursement du contenu de la lettre étant garanti, en cas de perte.

Les mandats sont payables à toute personne résidant en France, en Algérie, en Tunisie, à Tanger (Maroc), dans les colonies françaises et dans les villes du Levant et de la Chine où la France entretient des bureaux de poste, ainsi qu'à tout marin, militaire ou employé de l'Etat aux armées et sur les bâtiments de la flotte. Pour pouvoir toucher un mandat, le destinataire doit prouver son identité; il le fait en présentant, en même temps que son mandat, l'enveloppe de la lettre dans laquelle ce mandat a été transmis et une autre enveloppe à son adresse d'une date antérieure. Il peut aussi, à défaut de ces enveloppes, présenter une pièce authentique (carte d'électeur, acte de mariage, de société, permis de chasse, passeport, nomination ministérielle, etc.); ou enfin se faire accompagner de 2 personnes connues.

Les mandats au-dessous de 50 francs sont payables immédiatement, à vue, dans tous les bureaux; les mandats au-dessous de 300 francs sont également payables à vue, immédiatement, dans tous les bureaux ordinaires, sauf ceux des *distributeurs* et des *facteurs-boîtiers*. Les mandats au-dessus de 300 francs ne sont payables que dans le bureau indiqué sur le mandat par l'envoyeur, et l'administration n'est pas tenue d'effectuer le versement avant un délai de 8 jours.

Le paiement doit être réclamé dans un délai de 2 mois (3 mois pour les militaires, 9 mois pour les mandats créés hors d'Europe). Passé ces délais, le paiement ne peut avoir lieu que sur autorisation de l'administration. De même les mandats perdus, détruits ou égarés sont remplacés par des autorisations de paiement.

Le montant des mandats non réclamés appartient définitivement à l'Etat après un délai de 5 ans.

L'expéditeur peut demander, au moment du dépôt des fonds, qu'il lui soit donné avis du paiement de ce mandat; il a alors à acquitter un droit supplémentaire de 0 fr. 10 (voy. aussi BONS DE POSTE).

Mandats de poste internationaux. On peut aussi envoyer des mandats d'un pays dans un autre. Les règles relatives à ces mandats sont peu différentes de celles que nous venons d'indiquer. Les délais de paiement sont de 3 mois pour les pays d'Europe et de 6 mois pour les autres pays (12 mois pour les Etats-Unis, la Grande-Bretagne et l'Inde britannique).

La taxe est généralement peu différente de celle de France, mais la somme expédiée ne peut pas dépasser un certain maximum, variable d'un pays à l'autre, mais généralement inférieur à 1 000 francs.

Mandats télégraphiques. En cas pressé on peut employer le télégraphe pour faire payer en France (Corse, Algérie et Tunisie comprises) des sommes inférieures à 5 000 francs. La taxe à payer se compose: de la taxe ordinaire des mandats-poste, du prix de la dépêche télégraphique envoyée, d'un droit fixe supplémentaire de 50 centimes, et enfin des frais d'*exprès*, s'il y a lieu (voy. TÉLÉGRAPHES). Ces mandats ne sont payables que dans les bureaux de poste et dans les bureaux mixtes (Poste et Télégraphe). Le paiement doit être réclamé dans les 5 jours. En cas de non-paiement, le remboursement à l'envoyeur peut être fait après l'expiration du délai de 5 jours, sur l'autorisation de l'administration. Celui qui veut toucher le montant d'un mandat télégraphique doit prouver son identité selon des règles peu différentes de celles indiquées ci-dessus pour les mandats-poste.

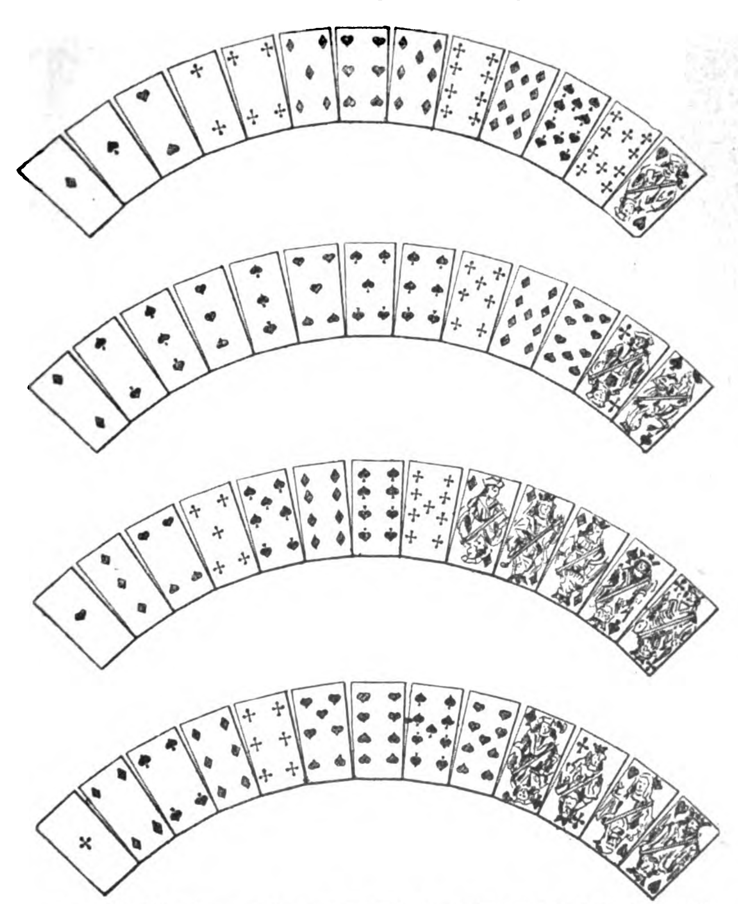
mandat télégraphique. — Voy. MANDATS DE POSTE.

mandrin. — Voy. CARTOUCHES.

manille. — Ce jeu de cartes est facile et intéressant. On le joue entre 2,

3, 4 ou 5 joueurs, avec un jeu de 52 cartes (*fig.*). Le roi est la carte la plus forte, l'as la carte la plus faible ; le *neuf de carreau*, qui se nomme la *manille*, n'a

distribue par 2 ou par 3, jusqu'à ce qu'il reste au *talon* un nombre de cartes moindre que celui des joueurs. Il n'y a pas de *retourne*, par suite pas d'atout.



La manille à 52 cartes. — On les range par ordre de grandeur, sans tenir compte des couleurs. L'as est la plus faible carte, le roi la plus forte ; la manille, c'est-à-dire le neuf de carreau, est susceptible de prendre toutes les valeurs, au gré de celui qui l'a en main.

aucune valeur fixe ; il représente, à la volonté de celui qui l'a en main, un roi, une dame, ou une autre carte quelconque.

La manière de jouer. Celui qui donne les cartes les mêle, fait couper et les

On ne s'occupe même pas des couleurs, comme au *nain jaune**.

Le premier à jouer jette une carte, à son choix, et à la suite de celle-là il en jette une autre, qui peut être d'une autre couleur, mais qui doit être soit

immédiatement au-dessus, soit immédiatement au-dessous, et il continue sa série jusqu'à ce qu'il lui manque une carte. Cette carte est fournie par le joueur suivant, ou, à son défaut, par celui qui vient le second, ou le troisième, etc. Le nouveau joueur continue la série aussi longtemps qu'il le peut, et ainsi de suite. Quand une série s'arrête définitivement, le joueur qui a mis la dernière carte commence une série nouvelle, à son gré.

Le gagnant est celui qui, le premier, n'a plus rien en main.

Celui qui a la manille peut la placer où il veut, c'est-à-dire au rang d'une carte quelconque qui lui manque, et continuer ensuite la série, s'il a la carte qui vient à la suite de celle représentée par la manille.

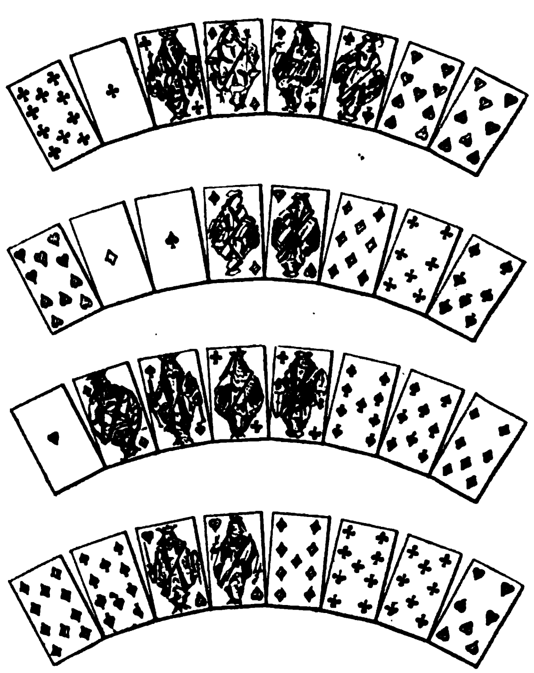
Le compte des points. Les points se payent en jetons, auxquels on a attribué d'avance une valeur convenue.

Pendant le jeu, tout joueur qui abat un roi ou qui abat la manille, reçoit un jeton de chacun des autres joueurs.

A la fin du coup, chaque joueur donne au gagnant autant de jetons qu'il lui reste de cartes en main. En outre, tout joueur qui a encore en main un roi ou la manille, donne un jeton à chacun des autres joueurs.

On voit que cette manille a de grandes analogies avec le *nain jaune**.

Autre manille. Un autre jeu de cartes, tout à fait différent du précédent, porte aussi le nom de *manille*. Il est même beaucoup plus répandu. Cette autre manille a plusieurs règles; nous en indiquerons une seule. Le jeu se fait avec 32 cartes (*fig.*), à 4 joueurs, disposés comme au *whist** (voy. ce mot). La plus forte carte est le dix (*manille*), puis l'as (*manillon*); viennent ensuite le roi, la dame, le valet, le neuf, le huit et le sept.



La manille à 32 cartes. — Il y a un atout, qui est la dernière carte retournée; la plus forte carte est le dix de chaque couleur (*manille*), puis l'as (*manillon*), puis le roi, la dame, ... La manière de jouer a les plus grandes analogies avec le whist.

La manière de jouer. Le donneur distribue des cartes 4 par 4; la dernière, qui est à lui, est retournée; elle détermine l'atout.

Celui qui doit jouer le premier a le droit de poser des questions à son partenaire, relativement à son jeu; le partenaire est tenu de répondre exactement et d'une façon précise. Il y a une certaine habileté à poser des questions de manière que la réponse renseigne exactement celui qui interroge, en renseignant le moins possible les adversaires.

Les questions posées, le joueur pose sa carte, et les autres la recouvrent à tour de rôle, en allant vers la droite. On doit fournir la couleur demandée, en forçant si on en a les éléments; à défaut de couleur, on doit couper, ou

surcouper, si on a des atouts. Toutefois, si le partenaire est maître, on n'est obligé ni de forcer, ni de couper.

La levée appartient à la plus forte carte. Celui qui a fait la levée peut à son tour interroger son partenaire avant de jouer.

Bien que plus facile que le jeu de whist, la *manille* se prête cependant à un grand nombre de combinaisons qui font ressortir l'habileté des joueurs.

Le compte des points. Le coup terminé, chacun des camps compte ses levées; celui qui en a le plus a autant de points qu'il a de levées; l'autre camp n'a rien. En outre, chaque camp compte combien il a, dans ses levées, de manilles (c'est-à-dire de *dix*), de manillons (c'est-à-dire d'*as*), de rois, de dames et de valets. Chaque manille fait 5 points, chaque manillon 4 points, chaque roi 3, chaque dame 2, chaque valet 1 point.

La somme de ces cartes marquantes fait 56 points, partagés inégalement entre les deux camps; l'un d'eux, comme il est dit plus haut, a en outre le nombre de ses levées.

Le compte établi, le camp qui a moins de 34 points ne marque rien, celui qui a plus de 34 points marque un nombre de jetons égal au nombre de points qu'il a en plus de 34.

Le camp qui gagne est celui qui arrive le premier à 34 jetons.

Manille muette. Cette manille se joue aussi sans qu'il soit permis d'interroger son partenaire; elle ressemble alors beaucoup au whist, dont elle diffère cependant par le nombre des cartes et par la manière de compter. On peut aussi la jouer à 3, avec 10 cartes chacun; dans ce cas chaque joueur joue pour son propre compte, sans partenaire. Le gagnant marque en jetons tout ce qu'il a au-dessus de 17 points.

manufactures de l'État. — On désigne sous ce nom les manufactures dans lesquelles on prépare le *tabac* sous ses diverses formes, et les *allumettes*.

L'administration des manufactures de l'Etat occupe, en dehors des manufactures, des agents du service de la culture, et, dans les manufactures, des ouvriers, ouvrières, commis de manufactures, ingénieurs et directeurs.

Les ingénieurs et directeurs (2 500 à 25 000 francs de traitement) sont choisis parmi les élèves sortant de l'Ecole polytechnique; ces élèves passent d'abord 2 ans, au traitement de 1 800 francs, à l'Ecole d'application des manufactures de l'Etat, établie à Paris, puis sont nommés sous-ingénieurs.

Les employés de la culture et des manufactures sont recrutés au concours. Il y a deux concours. Le premier, qui peut donner accès aux emplois supérieurs, sauf à ceux indiqués plus haut, est ouvert aux jeunes gens bacheliers, âgés de 19 à 23 ans (traitements allant de 1 500 à 25 000 francs). Le second, qui donne accès aux emplois inférieurs, dont le traitement maximum est de 3 000 francs, est ouvert aux jeunes gens ayant 21 à 24 ans; ils n'ont pas besoin d'être bacheliers. On débute par un surnumérariat d'une année, avec une indemnité de 50 francs par mois.

maquereau. — Le maquereau (*fig.*) est, après la morue, le hareng et la sardine, le plus important des poissons de mer au point de vue de l'alimentation. Il est abondant surtout au printemps et en été. Il est assez nutritif, mais de digestion difficile, surtout quand il est un peu gros.



Maquereau (long., 0m40).

La manière la plus simple de le manger consiste à le faire griller. Pour cela on le fend par le dos, on l'ouvre en deux, on le met sur le gril préalablement chauffé (il est bon de l'envelopper dans une feuille de papier huilé). Quand il est cuit, on le dresse sur un plat bien chaud, on y ajoute une *maître d'hôtel* (voy. SAUCES), un jus de citron ou un filet de vinaigre, et on sert.

marais. — Les personnes qui sont dans l'obligation d'habiter des contrées marécageuses sont exposées à des fièvres très graves (*fièvres paludéennes*, *malaria*) auxquelles elles ne peuvent échapper qu'en ne s'écartant jamais des règles d'une hygiène très rigoureuse. L'habitation sera choisie aussi élevée que possible au-dessus des marais, orientée au nord ou à l'est; les fenêtres n'en seront jamais laissées ouvertes qu'au milieu du jour. Les vêtements seront chauds et jamais conservés mouillés sur le corps; on portera de la flanelle, une casquette de laine (excepté au milieu du jour), de fortes chaussures, qu'on ne gardera jamais aux pieds quand elles seront mouillées. Les aliments seront toniques, mais on évitera tout excès. L'eau sera surtout l'objet d'une surveillance attentive; elle devra être bouillie, filtrée, et encore évitera-t-on de la boire seule; les infusions de thé, de café, de menthe, d'absinthe,... légères serviront de boisson en dehors des repas; un petit verre de vin de quinquina chaque jour. On évitera de sortir à jeun; d'ailleurs on ne sortira, à moins de nécessité absolue, que lorsque le soleil sera au-dessus de l'horizon.

maraudage. — Le maraudage est

défini par la loi, l'acte qui consiste à dérober des récoltes ou autres productions utiles de la terre, qui, avant d'être soustraites, n'étaient pas encore détachées du sol. Le maraudage est puni d'une amende de 6 à 10 francs, et, en cas de récidive, d'un emprisonnement de 1 à 5 jours. Quand le maraudage se borne à cueillir des fruits et à les manger sur les lieux, l'amende ne peut dépasser 5 francs et l'emprisonnement 3 jours. Mais si le maraudage est compliqué de circonstances aggravantes, telles que le fait de se munir de paniers, sacs, voitures, etc., pour emporter les produits volés, ou bien le fait de venir la nuit, l'amende peut aller de 16 à 200 francs, et l'emprisonnement de 15 jours à 2 ans.

marche. — La *marche* simple, considérée comme exercice physique, est insuffisante pour l'enfant, dont la respiration doit être surexcitée par des exercices de vitesse (voy. COURSE) ; elle est insuffisante pour le jeune homme, qui doit chercher à faire grossir ses muscles par des exercices de force. Mais l'homme fait, s'il n'a d'autre désir que celui de se



Marcheur.

maintenir en bonne santé, d'entretenir son appétit et de faciliter ses digestions, peut, *à la rigueur*, se contenter de marcher. Une bonne promenade chaque jour, pourvu qu'elle soit assez longue (de 2 à 10 ou 12 kilomètres, selon l'âge et le tempérament) et faite à une allure qui ne soit pas trop lente, peut le dispenser d'exercices plus violents : la marche, en effet, excite la circulation et la respiration, et par conséquent tous les actes de la vie organique. Pour que la marche produise tous ses bons effets, il faut qu'elle soit continuée assez longtemps pour amener de la chaleur à la périphérie, assez accélérée pour produire une douce moiteur, et être suivie de vives et rudes frictions qui animent toutes les fonctions de la peau, et qui préviennent les refroidissements dangereux à tant de titres.

Les longues marches ne sont pas bonnes pour les enfants, auxquels les exercices *de fond* sont plutôt nuisibles qu'utiles. Les jeunes gens, au contraire, feront bien de s'y exercer; ils arriveront aisément à maintenir pendant plusieurs heures consécutives, sans fatigue excessive, une allure de 6 et même 7 kilomètres à l'heure. Il n'est pas besoin d'insister sur l'importance d'un pareil résultat, et d'énumérer quels avantages il y a, dans mille circonstances de la vie, à être *bon marcheur*.

Rien n'est plus aisé à un marcheur, même ordinaire, un peu entraîné, que de faire 30 kilomètres sans arrêt, ou 45 à 50 kilomètres en un jour, en deux reprises.

Si le marcheur est chargé, il se fatigue naturellement plus vite. L'habitude permet cependant de parcourir de longues étapes avec un fardeau pesant de 4 à 8 kilogrammes; les jeunes gens feront bien de s'exercer dans ce sens (voy. PÉDESTRIANISME). Nous ne citerons qu'à titre de renseignement les exploits de quelques marcheurs extraordinaires : l'un d'eux a pu faire, en marchant, 96 kilomètres en 11 heures 36 minutes; un autre, 222 kilomètres en 32 heures 40 minutes; un autre (juin 1892), 500 kilomètres en 96 heures.

marché. — Voy. ARCHITECTE, ENTREPRENEUR.

marelle. — Le jeu de *marelle* (*fig.*) se joue à cloche-pied, entre 4 ou 5 joueurs. La figure ci-contre, longue de 5 à 6 mètres, large de 2, est tracée sur un sol bien uni.

Le premier joueur lance la *marelle* (morceau de tuile plate, de 5 à 6 centimètres de diamètre) dans le compartiment 1. Il entre alors à cloche-pied dans ce compartiment et, toujours à cloche-pied, il frappe la marelle et la fait sortir. Il la lance alors dans le compartiment 2 et va la chercher de même, et ainsi de suite.

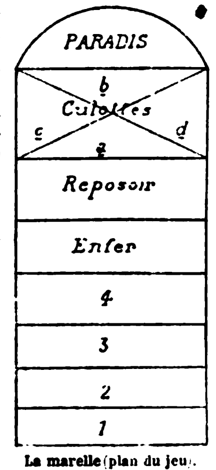
Tout joueur qui ne lance pas la marelle dans le compartiment voulu, qui marche sur une raie ou y fait aller la marelle, cède son tour au suivant. Quand son tour revient, il reprend le jeu au compartiment où il en était quand il a commis la faute.

On saute l'*enfer*. Si la marelle s'arrête dans l'enfer, si le joueur y met le pied, ou même marche sur la raie, il perd tout le chemin parcouru et doit tout

recommencer quand revient son tour de jouer.

Dans le *reposoir*, on peut mettre les deux pieds, chaque fois qu'on le traverse, et prendre un petit repos.

Quand on en est aux *culottes*, il faut lancer la marelle dans un des compartiments *a*, *b*, *c*, *d*, puis, en y arrivant à cloche-pied, sauter des deux pieds, un pied en *a*, l'autre en *b*; se retourner en sautant, de façon à retomber un pied en *c*, l'autre en *d*. Puis, se remettant sur un pied, il faut pousser la marelle dans chacun des 4 triangles, en évitant les raies, et ressortir jusqu'à la base, comme pour les compartiments précédents.



La marelle (plan du jeu).

Le joueur qui en est au *paradis* doit y lancer sa marelle, venir à cloche-pied, croiser les pieds dans les culottes comme il vient d'être dit, et sauter dans le ciel. Là, il pose les deux pieds par terre, met la marelle sur un de ses pieds et la lance au dehors en passant par-dessus tous les compartiments.

Le joueur qui, le premier, a fait le *paradis* est le gagnant.

mariage. — L'homme ne peut se marier avant 18 ans révolus, la femme avant 15 ans révolus; cependant le chef de l'État peut, pour des motifs graves, accorder une dispense d'âge.

Le fils, jusqu'à 25 ans, la fille, jusqu'à 21 ans, ne peuvent se marier sans le consentement du père et de la mère ; en cas de dissentiment, le consentement du père suffit. En cas de décès du père et de la mère, il faut le consentement des grands-pères et grand'mères existants; en cas de dissentiment, le consentement de l'*un* des grands-pères suffit. En cas de mort de tous les ascendants, l'autorisation du conseil de famille est nécessaire pour les mineurs âgés de moins de 21 ans.

Le fils âgé de plus de 25, la fille âgée de plus 21 ans, peuvent se marier sans le consentement de leurs ascendants, mais après avoir demandé ce consentement par *actes respectueux* (voy. ce mot).

Pour les *militaires en activité de service* l'autorisation de l'autorité militaire est, en outre, nécessaire.

La *parenté* ou l'*alliance* sont, dans certains cas, un obstacle au mariage. En ligne directe, le mariage est prohibé entre tous les ascendants légitimes ou naturels et les alliés dans la même ligne (ainsi une fille ne peut pas épouser son grand-père, ni épouser non plus le mari, devenu veuf, de sa grand'mère). En ligne collatérale, le mariage est interdit entre frère et sœur légitimes ou naturels, entre beau-frère et belle-sœur, oncle et nièce, tante et neveu légitime; mais pour des motifs graves, le chef de l'État peut accorder des dispenses qui permettent le mariage entre oncle et nièce, tante et neveu, beau-frère et belle-sœur.

La femme veuve, la femme divorcée ne peuvent se marier que 10 mois après la dissolution du précédent mariage.

Célébration du mariage. Le mariage peut avoir lieu soit au domicile, soit à la résidence de l'un des futurs époux (voy. DOMICILE).. Mais sa célébration doit être précédée des *publications* prescrites par la loi; ces publications ont pour but de donner une grande notoriété à l'acte projeté et de provoquer, s'il y a lieu, les *oppositions* à la célébration.

Les publications consistent dans l'affichage, à la porte de la mairie, d'un dimanche au suivant, du projet de mariage. Ces publications doivent être faites dans toutes les communes où le mariage peut être célébré, c'est-à-dire dans les communes qui renferment le domicile actuel et le domicile antérieur des futurs époux, s'il y a eu changement de domicile, depuis moins de 6 mois, dans la résidence de l'un ou de l'autre; elles sont faites aussi dans les communes où sont domiciliées les personnes qui doivent donner leur consentement.

Le mariage ne peut être célébré qu'à partir du jeudi qui suit le second dimanche d'affichage. Si le mariage n'a pas été célébré dans l'année qui suit les publications, de nouvelles publications sont nécessaires.

Au jour convenu, les futurs époux se présentent à la mairie pour la célébration du mariage. Ils doivent remettre à l'officier de l'état civil les pièces suivantes :

1° Les *actes de naissance* des futurs époux, pour établir leur identité et afin de justifier qu'ils ont l'âge requis par la loi; à défaut des actes de naissance, des *actes de notoriété**.

2° L'*acte de décès* du précédent con-

joint, si l'un des futurs est veuf; ou une copie de l'acte qui a prononcé le divorce, si l'un des futurs est divorcé.

3° Les *certificats* constatant que toutes les publications ont été faites *sans opposition*, partout où besoin était; ou, s'il y a eu des oppositions, le *mainlevée de ces oppositions*.

4° Un *acte authentique du consentement des ascendants*, si ceux-ci ne doivent pas assister au mariage, ou les copies des *actes respectueux* qu'on leur a faits; ou leur *acte de décès*, s'ils sont décédés.

5° Une expédition authentique des *dispenses d'âge ou de parenté*, s'il en a été accordé.

6° La *déclaration du notaire* qui a reçu le contrat, si on en a fait un.

7° Si le futur n'a pas 30 ans, un *certificat* constatant qu'il a satisfait à la loi du *recrutement*.

8° Une *permission*, si le futur est *militaire* ou *marin* en activité.

L'officier de l'état civil, après avoir constaté la régularité de toutes les pièces exigées par la loi, procède publiquement à la cérémonie du mariage, en présence de *quatre témoins*, parents ou non parents, de l'un ou l'autre sexe. Après avoir donné lecture aux parties des pièces relatives à leur état et aux formalités du mariage, ainsi que des passages du code civil relatifs aux droits et aux devoirs respectifs des époux, le maire reçoit de chacun des futurs, l'un après l'autre, la déclaration qu'ils veulent se prendre pour mari et femme. Il les déclare unis au nom de la loi par le mariage, et rédige immédiatement l'*acte de mariage*, qui est signé par les 4 témoins.

Opposition au mariage. L'opposition à un mariage est un acte d'huissier par lequel une personne autorisée par la loi enjoint à l'officier de l'état civil de surseoir à la célébration du mariage jusqu'à ce que la justice ait statué sur les causes de l'opposition. Les personnes qui ont le droit d'opposition sont : 1° la personne déjà engagée avec l'un des futurs par un mariage non dissous; 2° les ascendants; 3° à défaut des ascendants, le frère ou la sœur, l'oncle et la tante, le cousin et la cousine, le tuteur ou le curateur, mais seulement dans certains cas déterminés.

Nullité du mariage. Quand la célébration du mariage n'a pas été précédée et accompagnée de toutes les formalités exigées par la loi, l'officier de l'état civil, les conjoints et leurs parents peuvent être condamnés à certaines peines correctionnelles (amende ou prison).

Mais, en outre, le mariage peut, *dans certains cas*, être déclaré nul.

Le mariage est nul de plein droit quand il y a défaut absolu de consentement, bigamie, parenté ou alliance au degré prohibé, et enfin quand il a été célébré clandestinement.

Dans d'autres cas, le mariage *peut être annulé* sur la demande des parties intéressées, pourvu que cette demande en annulation se produise dans les délais déterminés. Tels sont les cas d'*erreur sur la personne de l'un des conjoints*, de *consentement arraché par des menaces*, de *défaut de consentement des ascendants*.

Droits et devoirs des époux. Les époux se doivent mutuellement fidélité, secours et assistance; le mari doit protection à sa femme, la femme obéissance à son mari. La femme est obligée d'habiter avec son mari et de le suivre partout où il juge à propos de résider; le mari est obligé de la recevoir et de lui fournir tout ce qui est nécessaire pour les besoins de la vie, selon ses facultés et son état. La femme a besoin de l'autorisation de son mari pour plaider, aliéner, hypothéquer, acquérir des biens (voy. aussi CONTRAT DE MARIAGE, PATERNITÉ, FILIATION).

Dissolution du mariage. Le mariage ne peut se dissoudre que par la mort et par le divorce.

mariage (savoir-vivre).— Les règles de savoir-vivre relatives aux cérémonies et fêtes du mariage varient d'une région à l'autre de la France. Aussi ne pouvons-nous donner ici que quelques indications très sommaires et sans ordre logique sur quelques usages des familles aisées.

1. A l'époque des fiançailles le jeune homme offre une bague à la jeune fille. Dans certaines régions la bague ne doit pas porter de perles ni d'émeraudes, qui sont considérées comme de mauvais augure.

2. Les cartes d'invitation à la cérémonie religieuse sont envoyées, une huitaine de jours à l'avance, à toutes les personnes avec lesquelles l'une ou l'autre des familles sont en relations, et qui habitent la localité ou les environs.

3. Le jour du mariage civil, le marié fait ordinairement une offrande pour les pauvres au bureau de bienfaisance; il offre une légère gratification aux garçons de bureau de la mairie.

4. Pour la cérémonie religieuse, la mariée entre à l'église au bras de son père; le marié vient ensuite, donnant le bras à sa mère. La mère de la mariée vient ensuite, conduite par le père du marié; puis arrivent les demoiselles et les garçons d'honneur. Après la cérémonie, on se rend à la sacristie, la mariée au bras de son beau-père, le marié offrant le bras à sa belle-mère. Les personnes qui ont assisté à la cérémonie

viennent à la sacristie saluer les nouveaux époux. A la sortie de la sacristie, la mariée est au bras de son mari ; puis ils montent seuls dans une voiture pour retourner à la maison.

5. Au dîner, les mariés occupent souvent les places d'honneur. Mais, même dans le cas où on préfère les mettre au bout de la table, la mariée est toujours servie la première. S'il y a un bal, il est ouvert par les deux époux, dansant chacun avec l'invité et l'invitée auxquels on veut marquer le plus de déférence. A la seconde danse, les époux se mettent ensemble.

6. Les demoiselles d'honneur et les garçons d'honneur sont choisis parmi les jeunes parents et les jeunes amis de la mariée et du marié. Les garçons d'honneur ne font aucun cadeau aux demoiselles d'honneur. Les demoiselles et garçons d'honneur aident en toutes circonstances les parents à faire les honneurs aux invités.

Marienbad (*Bohême*). — Les bains de Marienbad attirent un grand nombre d'étrangers. Les eaux sont froides, gazeuses, sulfureuses, sulfatées sodiques ; elles sont employées en boisson, bains, douches contre la dyspepsie, les affections du foie, le lymphatisme, la chlorose, l'anémie, la pléthore abdominale.

Le climat est doux, assez constant, le pays agréable. Au fort de la saison, il est parfois difficile de trouver à se loger. Voy. EAUX MINÉRALES.

marine. — L'administration de la marine de l'État est centralisée au ministère de la marine. Les bureaux de ce ministère sont ouverts aux licenciés en droit, âgés de moins de 25 ans, qui sont classés les premiers à la suite d'un concours spécial, et aux employés qui ont servi pendant 3 ans dans une des branches de l'administration de la marine ; les traitements varient de 1 800 fr. à 20 000 francs.

En dehors de l'administration centrale, les services de la marine occupent un grand nombre de fonctionnaires dans les ports, les arsenaux, les ateliers, les colonies.

Les *commissaires de la marine* sont chargés des services financiers dans les ports ; ils pourvoient aux approvisionnements, administrent les hôpitaux, tiennent les registres de l'inscription maritime. Les traitements varient de 1 800 à 12 000 francs, en France ; à la mer et aux colonies, les traitements sont majorés. On entre dans le commissariat de la marine par voie de concours ; les candidats doivent avoir moins de 23 ans, être licenciés en droit, ou à défaut de licenciés, bacheliers (philosophie). Sont aussi admis dans le commissariat les anciens élèves de l'École polytechnique, les officiers de vaisseau. Les commissariats de la marine emploient un grand nombre d'agents secondaires (900 fr. à 500 fr. de traitement) ; une partie de ces emplois secondaires est réservée aux anciens sous-officiers des armées de terre et de mer. Les autres agents sont nommés à la suite d'un examen spécial, auquel sont admis les jeunes gens âgés de 18 à 25 ans.

Les *inspecteurs des services administratifs de la marine*, qui veillent à la régularité de tous les services administratifs, ont des traitements allant de 5 600 à 20 000 francs. Ils sont nommés au concours. Sont admis au concours les officiers de vaisseau, officiers de l'artillerie de la marine, sous-commissaires, sous-ingénieurs.

Les *comptables des matières de la marine* sont chargés de la gestion des magasins des arsenaux. Les comptables se recrutent au concours ; les candidats doivent avoir de 18 à 25 ans. Les traitements dans ces emplois varient de 900 à 5 600 francs.

Les agents de la *manutention de la marine*, les *commis aux vivres*, les commis des *directions des travaux* se recrutent d'une manière analogue, et jouissent de traitements variant également dans les mêmes limites.

Tous ces services sont administratifs. Pour les autres services, voyez INSCRIPTION MARITIME, SERVICE MILITAIRE, VAISSEAU (*officiers de*), INFANTERIE, GÉNIE, ARTILLERIE, INGÉNIEUR HYDROGRAPHE, ÉCOLE D'APPLICATION DU GÉNIE MARITIME, ÉCOLE NAVALE, ÉCOLES D'HYDROGRAPHIE, ÉCOLES DES MÉCANICIENS, ÉCOLE DES MOUSSES, PUPILLES DE LA MARINE, ÉCOLE DES APPRENTIS MARINS, ÉCOLES DE MÉDECINE, etc.

mark (monnaie). — Voy. MONNAIES.

Marlioz (*Savoie*). — Hameau possédant une eau minérale froide, sulfurée sodique, employée en boisson, bains, douches, gargarismes contre les diverses affections respiratoires.

Établissement de bains avec un joli parc. Climat doux et salubre.

On se rend à Marlioz par Aix-les-Bains (chemin de fer) ; de là en omnibus (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

marmelade. — Voy. CONFITURES.

marques de fabrique ou de commerce. — Tout fabricant, tout commerçant a le droit d'apposer sur les produits qu'il fabrique ou qu'il vend une *marque exclusive* destinée à indiquer qu'ils sortent de sa maison.

Tout fabricant ou commerçant qui veut adopter une marque exclusive et s'en assurer la propriété doit en déposer

deux exemplaires au greffe du tribunal de commerce et du tribunal de première instance de son domicile, et payer un droit fixe de 1 franc.

La contrefaçon d'une marque de fabrique est punie d'une amende de 50 à 300 francs, et d'un emprisonnement de 3 mois à 3 ans, ou de l'une de ces deux peines seulement. Est considérée comme contrefaçon, mais punie d'une amende qui ne peut dépasser 2 000 fr. et d'un emprisonnement qui ne peut dépasser 1 an, toute imitation frauduleuse ayant pour but de tromper les acheteurs sur la provenance des produits achetés.

Pour rendre la protection plus efficace, le fabricant ou le commerçant *peut* faire apposer sur chacune des *bandes*, *enveloppes*, *boîtes* ou sur chacun des *objets* portant la marque de fabrique un *timbre de l'État*. Le droit payé à l'État pour l'apposition de ce timbre est proportionnel à la valeur de l'objet qui en est revêtu ; il est compris entre 1 centime et 5 francs pour *chaque* paquet, boîte ou objet. Toute falsification ou contrefaçon des timbres de l'État est poursuivie à la requête du ministère public, ou, à son défaut, à la requête du propriétaire de la marque.

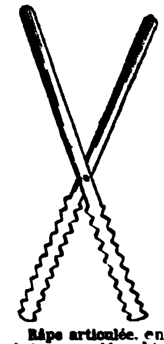
Les pénalités encourues pour contrefaçon, falsification, imitation des marques et timbres sont sans préjudice des dommages-intérêts qui peuvent être alloués au fabricant ou au commerçant lésé.

marraine. — Voy. BAPTÊME.

marrons. — Le marron est le fruit du châtaignier cultivé ; il n'existe, en réalité, aucun caractère distinctif entre le fruit qu'on nomme la châtaigne et celui qu'on nomme le marron. Ce dernier est seulement une châtaigne de choix. — Nous avons dit (voy. CHATAIGNIER) comment se fait la récolte de la châtaigne. Quand on veut la conserver fraîche aussi longtemps que possible, on en remplit des barriques, en faisant alterner les couches de châtaignes avec des couches de feuilles sèches ; quand la barrique est pleine, on la ferme, et on la laisse dans un endroit qui ne soit ni froid ni humide. La dessiccation au four assure une conservation plus longue, mais en enlevant au fruit une partie de sa qualité ; l'opération est assez longue et assez délicate.

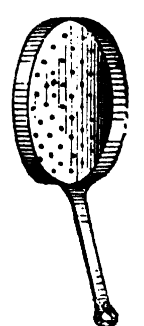
On prépare les châtaignes ou les marrons de diverses manières, pour la consommation.

Châtaignes ou marrons bouillis. Voici la meilleure manière de les préparer. On enlève la grosse peau des châtaignes, puis on leur fait prendre quelques bouillons dans l'eau, de façon qu'elles soient à peine à moitié cuites. On retire l'eau et on *blanchit* les châtaignes en enlevant la petite peau, soit à la main soit avec une sorte de râpe en bois (*fig.*) qu'on agite dans le vase où sont les châtaignes. On remet alors les fruits dans une marmite ne contenant que très peu d'eau à la partie inférieure, on ajoute une poignée de sel, on met sur les châtaignes un linge blanc ou des feuilles, on ferme la marmite et on chauffe à feu doux. La cuisson s'achève ainsi dans la vapeur.



Râpe articulée, en bois, pour *blanchir* les marrons cuits à l'eau.

Marrons grillés. On fend les marrons en travers, sur le côté rebondi, et on les met dans une poêle percée de trous (*fig.*), sur un feu clair. Les marrons doivent simplement garnir le fond de la poêle ; on les remue à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la cuisson soit complète. Les marrons se rôtissent aussi très bien dans le four du fourneau économique. Les marrons bouillis par la méthode ci-dessus, mais retirés avant cuisson complète et mis au four, y prennent une belle couleur et un goût délicieux.



Poêle à marrons.

On emploie aussi en cuisine les marrons en *compote*, en *purée*, pour servir avec la viande, ou comme entremets sucré. Dans une volaille rôtie, on peut remplacer les truffes par des marrons. Enfin les confiseurs préparent des *marrons glacés*.

mars. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

Marseille (*Bouches-du-Rhône*). — Marseille possède plusieurs plages de bains de mer, du reste assez peu agréables et fréquentées uniquement par les habitants. Elles sont assez éloignées du centre de la ville ; on s'y rend soit en bateau à vapeur, soit en tramway. Voy. BAINS DE MER.

marte (chasse). — Voy. FOUINE.

massage. — Le *massage* des muscles procure un grand soulagement aux personnes fatiguées par un excès d'exercice : il est quelquefois aussi employé comme moyen thérapeutique.

Il ne peut, d'ailleurs, être pratiqué que par les personnes ayant l'habitude de masser méthodiquement, sous peine de n'avoir aucun effet utile.

mastics. — Il existe un grand nombre de formules de *mastics*, qu'on utilise selon les circonstances.

Mastics au fromage. Dans un mortier on broie du *fromage blanc* (frais et maigre), et on ajoute progressivement de la chaux éteinte en poudre, jusqu'à ce qu'on ait une masse consistante. Ce mastic, qui doit être employé immédiatement, est excellent pour coller le verre et la porcelaine.

Pour coller la pierre, les métaux, le bois, boucher les fentes, il vaut mieux ajouter, en outre du ciment : *fromage blanc*, 1 partie; *chaux* éteinte, 1 partie; *ciment*, 3 parties.

Autre mastic pour le verre et la porcelaine : délayer le *fromage blanc* dans une dissolution sirupeuse de *silicate de potasse.*

Mastics à l'huile de lin. Pour cimenter les pierres, les briques dans les constructions des réservoirs, des terrasses, on adopte la formule suivante. Dans de l'*huile de lin cuite* on incorpore progressivement une poudre fine composée d'une partie de *litharge* et de 9 parties de *craie*. Ce mastic, qui est très ferme, s'emploie à chaud.

Avec le mastic suivant on peut prendre des empreintes, mouler les objets d'ornement, revêtir les murs pour empêcher l'infiltration des eaux : *Sable*, 30 parties; *sablon* ou *grès*, 20 parties; *blanc d'Espagne*, 10 parties; *céruse*, 2,5; *massicot*, 10; *acétate de plomb liquide*, quantité suffisante pour mouiller la masse; *huile d'œillette*, quantité suffisante pour former une pâte plastique.

L'huile de lin sert aussi de base aux *mastics hydrofuges*, destinés à préserver les murs de l'humidité. On fait d'abord bouillir l'huile avec 1 dixième de son poids de *litharge*, pour la rendre plus siccative, puis on laisse reposer et on décante. Dans l'huile encore chaude ainsi obtenue, on ajoute 1 quart de *cire jaune*. ou de *résine*. Ce mastic est appliqué bouillant, à la brosse, sur les pierres poreuses.

Le **mastic des vitriers** s'obtient en ajoutant de la *céruse* à de l'*huile de lin*, en quantité suffisante pour obtenir une pâte ferme, qu'on broie jusqu'à ce qu'elle soit absolument homogène. L'huile de lin crue est préférable à l'huile cuite; elle donne un mastic qui prend moins vite, mais qui devient plus dur. Le mastic des vitriers se conserve longtemps si on l'enveloppe dans un morceau de drap imbibé d'huile.

Mastics à la résine. La *sandaraque* suffit à elle seule à coller le verre et la porcelaine. Cette résine, pulvérisée, est déposée en poudre fine, à l'aide d'un pinceau, sur les parties à réunir. Puis on chauffe jusqu'à fusion de la résine, et on presse fortement les deux surfaces l'une contre l'autre jusqu'à refroidissement.

Le **mastic des fontainiers** se prépare en faisant fondre de la *colophane* et en y incorporant le double de son poids de *brique finement pulvérisée*. On l'emploie à chaud pour faire les joints des tuyaux et des pierres; on doit l'agiter constamment quand il est fondu, pour empêcher que la brique ne tombe au fond.

Pour souder la pierre, on fait fondre 1 partie de *résine* avec 1 partie de *soufre*, et on ajoute 1 partie de *cire jaune*. Les deux surfaces que l'on veut réunir étant chauffées, on y applique le mastic chaud et on les maintient l'une contre l'autre jusqu'à complet refroidissement. Voy. aussi LUTS, COLLES, CIMENTS.

matelas. — Un bon *lit* (voy. ce mot) devrait toujours être garni d'un *sommier élastique*, qui permet une plus libre circulation d'air que l'ancienne paillasse, et de 2 matelas de laine ou de laine et crin. Il est bon de proscrire les *lits de plume*, ou tout au moins doit-on les placer sous les matelas.

Le poids d'un matelas varie de 6 à 15 kilogrammes pour les lits de grandes personnes, larges de 70 à 140 centimètres. Un cinquième de ce poids est constitué par du crin, et 4 cinquièmes par de la laine. La laine doit être, autant que possible, bien saine et bien frisée.

Il convient de refaire tous les ans les matelas qui servent constamment. Mais on ne devrait pas se contenter d'une simple façon; il faut, quand le matelas est défait, en laver la toile et en faire désinfecter la laine. A défaut de désinfection, à la campagne, on laissera cette laine, préalablement cardée, exposée pendant 2 ou 3 jours au grand soleil de l'été.

D'ailleurs il est bon d'exposer les matelas au soleil de temps en temps, chaque fois qu'on a une habitation le permettant.

Dans tous les cas, il est mauvais de refaire le lit, chaque matin, aussitôt qu'on en est sorti. Les draps, les couvertures étant relevés autant que possible, on doit laisser le matelas exposé

à l'air pendant 2 ou 3 heures, pour qu'il perde l'humidité venant de la transpiration. Malheureusement ces prescriptions, ordonnées par l'hygiène, sont souvent incompatibles avec les nécessités qu'impose le soin de la bonne tenue de la maison.

Les traversins, les oreillers de crin doivent être également refaits de temps en temps.

matelotes. — Les *matelotes*, sauces au vin rouge qui servent à accommoder divers poissons, sont indigestes, surtout la matelote d'*anguille*.

Voici une recette de matelote. On coupe en tronçons le poisson lavé et écaillé; il convient d'employer à la fois plusieurs sortes (carpes, anguilles, barbillons, brochets). On met ces tronçons dans la casserole sur un bouquet de persil, cerfeuil, thym, ciboule, laurier; on ajoute ail, sel, poivre et on couvre d'un mélange, à parties égales, de bouillon et de bon vin rouge. On fait bouillir à grand feu pendant 20 minutes. D'autre part, on fait roussir dans une autre casserole des petits oignons dans du beurre, on ajoute 2 cuillerées de farine en tournant, puis la sauce du poisson, passée au tamis. On verse le tout sur la matelote restée dans la première casserole, et on laisse réduire à petit feu. On ajoute alors un filet de vinaigre, et on sert avec des croûtons frits et des rondelles de citron.

La matelote maigre, sans bouillon, se fait autrement. Le poisson est mis dans la casserole avec l'assaisonnement indiqué ci-dessus. On le couvre de vin rouge; quand ce vin commence à bouillir, on y verse plusieurs cuillerées de forte eau-de-vie, et on met le feu; quand le vin s'éteint, on laisse encore cuire 15 minutes et on enlève les morceaux de poisson, qu'on met sur le plat, tenu chaud. A la sauce on ajoute un peu de beurre pétri avec de la farine, des champignons et des petits oignons préalablement cuits au beurre, et on verse cette sauce sur le poisson.

matières d'or et d'argent. — Voy. GARANTIE DES OBJETS D'OR ET D'ARGENT.

matières textiles. — Il est important d'avoir des moyens simples qui permettent de distinguer les unes des autres les différentes fibres textiles (soie, laine, coton, lin, chanvre), surtout aujourd'hui que l'on fabrique une grande quantité de tissus mixtes renfermant du coton, et présentant exactement l'aspect des tissus de laine et des tissus de soie.

1. On distingue les fibres textiles d'origine animale des fibres d'origine végétale en les *chauffant* dans un tube de verre. Les fils animaux donnent des vapeurs ammoniacales dont l'odeur est très sensible, et qui ramènent au bleu le papier rouge de tournesol; les fils végétaux donnent des produits acides qui rougissent le papier bleu de tournesol.

2. Les fils animaux répandent en brûlant une mauvaise odeur de corne brûlée et s'éteignent dès qu'on les retire de la flamme, en laissant une masse charbonneuse boursouflée. Les fils végétaux ne dégagent pas d'odeur désagréable; ils continuent à brûler hors de la flamme, et laissent seulement une cendre légère.

3. L'*acide azotique étendu* teint en jaune les fils animaux et ne teint pas les fils végétaux.

Lorsqu'on a affaire à un tissu, on en sépare les brins les uns des autres pour les essayer individuellement.

4. La distinction, pour les caractères chimiques, des fibres végétales entre elles est difficile. Les fils de coton, trempés pendant une minute dans l'*acide sulfurique* concentré, y disparaissent complètement, tandis que ceux de chanvre et de lin, plus résistants, ne sont qu'amincis.

Dans une solution alcoolique de *fuchsine*, on trempe le tissu pendant quelques instants, puis on le lave à grande eau et on le plonge pendant 3 minutes dans de l'ammoniaque faible. Le coton est décoloré par l'ammoniaque, le lin et le chanvre ne le sont pas.

5. L'*examen microscopique* des fibres donne des résultats plus rapides, plus



Les fibres du lin, vues au microscope (grossissement, 100 diamètres).

complets et plus certains que les essais chimiques. Il permet, en outre, de distinguer les fibres de matières textiles étrangères, qui auraient été en totalité ou en partie substituées au lin, au chanvre, au coton, à la laine ou à la soie.

Le procédé le plus certain consiste à faire un examen comparatif avec des fibres authentiques dont on peut avoir une collection complète. Les caractères doivent être examinés sur des fibres soit mouillées à l'eau, soit imbibées de glycérine, qui les rend transparentes.

Fibre de lin. Elle est cylindrique, lisse, plate quand elle n'a pas été trop fortement comprimée ou tordue, plus raide et plus droite que les fibres de coton ; son diamètre est assez uniforme, avec un canal très fin au centre, et, de distance en distance, on voit des nœuds ou cloisons (*fig.*).

Fibre de chanvre. Elle est aussi sensiblement cylindrique, mais plus raide et



Les fibres du chanvre, vues au microscope (grossissement, 100 diamètres).

plus grosse. On y voit des nœuds comme dans le lin, mais ces nœuds sont munis



Les fibres du coton, vues au microscope (grossissement, 100 diamètres).

de petits filaments ressemblant aux racines adventives de certaines plantes ; le diamètre est à peu près le double de celui de la fibre de lin ; la cavité intérieure est beaucoup plus large (*fig.*).

Fibre de coton. C'est un tube membraneux, de petite épaisseur, creux, sans cloisons transversales, fermé à ses deux extrémités quand il est complet. Ce tube est généralement aplati, ondulé et présente ainsi une apparence rubanée (*fig.*).

Fibre de laine. Elle est constituée par un tube cylindrique, à surface rugueuse,



Les fibres de la laine, vues au microscope (grossissement, 100 diamètres).

recouverte d'écailles disposées comme les tuiles d'un toit, avec une pointe recourbée en dehors ; on y remarque en outre des stries extrêmement fines, toutes parallèles à l'axe. Ces tubes vont s'amincissant de la racine à la pointe, où ils prennent une forme conique ; à l'intérieur est un canal médullaire d'un diamètre inégal (*fig.*).

Fibre de soie. La fibre de soie, pro-



Les fibres de la soie, vues au microscope (grossissement, 100 diamètres).

venant d'une sécrétion d'abord liquide, n'a pas une apparence cellulaire. C'est

un tube lisse, cylindrique, avec un diamètre égal, brillant, sans cavité intérieure. Il est souvent sensiblement aplati. Au microscope on distingue facilement si le fil de soie est formé de fils de cocon juxtaposés parallèlement, comme celui qu'on emploie pour la trame des tissus, ou s'il est tordu comme la filoselle. Les différentes sortes de soie se distinguent par la comparaison de leurs diamètres.

mâtin. — Voy. CHIENS DE GARDE.

mauve sauvage. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

mayonnaise. — Voy. SAUCES.

mazurka. — La *polka-mazurka* se danse sur une mesure à 3 temps, d'un mouvement modéré. Le pas s'exécute en 6 temps, pendant l'espace de 2 mesures. Un cavalier, tenant sa dame par la taille, comme pour la polka, glisse le pied gauche en avant (1), chasse avec le pied droit en même temps qu'il lève le pied gauche (2), puis ramène le pied gauche à la hauteur de la cheville du pied droit (3). Pour la seconde mesure, il glisse de gauche à droite avec le pied gauche, qui se trouve levé près du pied droit (4), chasse du pied droit en levant le pied gauche (5), puis ramène le pied gauche à plat près du pied droit, en sautant légèrement, tandis que le pied droit se lève et vient se placer près du pied gauche à la hauteur de la cheville (6). La dame exécute les mêmes mouvements en sens inverse, c'est-à-dire qu'elle part du pied droit quand son cavalier part du pied gauche.

La polka-mazurka se danse ordinairement en tournant, comme la valse. Pour valser la polka-mazurka, les danseurs exécutent un tour entier en pivotant de gauche à droite pendant les temps 4 et 5, de façon qu'ils se retrouvent au temps 6 dans la position initiale. On peut aussi faire le pas en avançant en ligne droite.

mécaniciens. — L'art du mécanicien comprend la fabrication, la réparation, l'entretien de tous les instruments de travail, depuis les machines les plus complexes jusqu'aux simples outils.

Le métier de mécanicien s'apprend le plus souvent, comme la plupart des métiers manuels, par *apprentissage* chez un patron. Mais l'ouvrier mécanicien ne deviendra réellement habile dans son art, et capable de diriger lui-même un atelier important, que s'il possède une certaine somme de connaissances théoriques. Pour cette raison l'apprentissage se fera beaucoup mieux dans les *écoles professionnelles*, dans les *écoles manuelles d'apprentissage*, ou mieux encore dans les *écoles des arts et métiers*. C'est en particulier à la sortie de ces écoles que les chemins de fer recrutent en grande partie le personnel de leurs mécaniciens conducteurs de locomotives, et celui de leurs ateliers de construction.

L'un des débouchés les plus importants des mécaniciens se trouve dans la conduite des machines des bateaux à vapeur.

Dans la *marine marchande*, les mécaniciens peuvent arriver à de fort belles positions, soit qu'ils sortent de l'une des écoles citées plus haut, soit qu'ils sortent de l'*École municipale d'apprentis mécaniciens pour la marine*, installée au Havre. Cette école se recrute au concours; les candidats doivent avoir de 15 à 17 ans et être déjà des apprentis mécaniciens assez habiles; l'examen d'entrée porte sur la langue française et des notions de mathématiques, d'histoire, de géographie et de dessin. Le régime est l'externat (gratuit); la durée des études est de 3 ans. Les élèves qui satisfont plus ou moins bien à l'examen de sortie reçoivent un *diplôme* ou un *certificat de capacité;* ils trouvent assez aisément des situations à bord des navires à vapeur.

La marine de l'État n'offre pas des positions moins avantageuses. Un simple ouvrier mécanicien peut y arriver au grade de *mécanicien-inspecteur*, assimilé à un capitaine de vaisseau (colonel de l'armée de terre), à la solde de 10000 francs à peu près. L'un des chemins les plus sûrs pour bien débuter consiste à passer par l'une des deux *écoles de mécaniciens des équipages de la flotte*, installées à Brest et à Toulon. L'organisation de ces écoles est assez complexe; elles se recrutent au concours parmi les jeunes gens ayant déjà des connaissances théoriques et pratiques assez étendues; le régime est l'internat militaire; les élèves reçoivent une solde; on en peut sortir *premier-maître*, ce qui correspond au grade de sous-officier.



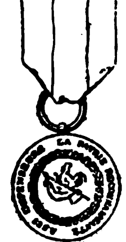
Médaille militaire. — Ruban bordé vert et fond jaune. La médaille est en argent et d'un diamètre de 28 millimètres. Elle porte d'un côté l'effigie de la République, et, de l'autre côté, dans l'intérieur du médaillon, la devise : *Valeur et Discipline*. Elle est surmontée d'un trophée d'armes.

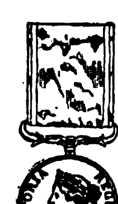
médaille militaire. — La *médaille militaire* est accordée par le président de la République aux sous-officiers caporaux ou brigadiers, soldats, marins, employés, gardes et agents militaires pour ancien-

neté de services, blessures, actes de courage ou de dévouement. Elle donne droit à une rente viagère de 100 francs, qui ne peut se cumuler avec le traitement alloué aux membres de la Légion d'honneur (*fig.*).

médailles commémoratives. — Les médailles commémoratives créées en France depuis 1830 sont les suivantes :

1° *Médaille de Juillet*, commémorative des combats, dans Paris, les 27, 28 et 29 juillet 1830. — En argent ; d'un côté, coq gaulois avec ces mots : *A ses défenseurs, la Patrie reconnaissante;* de l'autre, cou-









Médaille de Juillet. Médaille de Crimée.

ronnes de chêne entrelacées, avec ces mots : 27, 28, 29 *juillet* 1830 ; en exergue : *donné par le roi des Français.* Ruban tricolore (*fig.*).

2° *Médaille de Crimée*, commémorative de la campagne de Crimée de 1855 ; offerte par la reine d'Angleterre. — En argent ; d'un côté, effigie de la reine d'Angleterre ; de l'autre, la Victoire couronnant un guerrier. Ruban bleu liséré de jaune ; attaché au ruban, des agrafes portant le nom des batailles auxquelles le médaillé a assisté (*fig.*).

3° *Médaille de Sainte-Hélène*, commémorative des campagnes de Napoléon Ier. En bronze ; d'un côté, *effigie de Napoléon Ier;* de l'autre, ces mots : *Campagnes de* 1792 *à* 1815 ; *à ses compagnons de gloire sa dernière pensée*, 5 *mai* 1821. Ruban à raies étroites, vertes et rouges. Il n'existe plus, en 1895, que quelques médaillés de Sainte-Hélène (*fig.*).

Médaille de Sainte-Hélène.

4° *Médaille d'Italie*, commémorative de la campagne d'Italie de 1859. En argent ; d'un côté, effigie de Napoléon III avec ces mots : *Napoléon III, empereur ;* de l'autre, ces mots : *Montebello, Palestro, Turbigo, Magenta, Marignan, Solferino.* Ruban rayé rouge et blanc (*fig.*).

5° *Médaille de Chine*, commémorative





Médaille d'Italie. Médaille de Chine.

de l'expédition de 1860-1861. En argent ; ruban jaune avec broderie bleue représentant des caractères chinois (*fig.*).

6° *Médaille du Mexique*, commémorative de l'expédition du Mexique en 1864.





Médaille du Mexique. Médaille du Tonkin.

En argent ; ruban blanc coupé diagonalement par deux raies vertes (*fig.*).

7° *Médaille du Tonkin*, commémorative des campagnes du Tonkin de 1885. En argent ; ruban jaune liséré de vert, avec des raies longitudinales vertes (*fig.*).

médecine. — L'exercice de la médecine n'est pas libre. Toute personne qui exerce la médecine sans avoir obtenu le diplôme de *docteur en médecine* ou celui d'*officier de santé* est passible d'une amende qui peut aller à 1 000 fr. ; en cas de récidive, l'amende est doublée et il s'y ajoute un emprisonnement qui peut aller à 6 mois, le tout sans préjudice des poursuites qui peuvent être exercées contre les délinquants dans le cas où la santé ou la vie des malades se trouveraient compromises par suite de leur intervention.

Les *docteurs en médecine*, au contraire, ne sont responsables du préju-

dice causé par eux dans l'exercice de leur art que dans le cas où il y a eu faute lourde, négligence, maladresse visible, impéritie ou ignorance des choses que tout homme de l'art doit savoir.

La responsabilité des *officiers de santé*, dont le diplôme offre moins de garanties, est plus étroite. Ils n'ont droit d'exercer que dans le département pour lequel ils ont été reçus ; s'ils veulent exercer dans un autre département, ils doivent subir un examen supplémentaire devant le jury de la faculté ou de l'école de laquelle relève ce département. Les officiers de santé ne peuvent pratiquer les grandes opérations chirurgicales que sous la surveillance et l'inspection d'un docteur, dans les lieux où celui-ci est établi ; en cas d'infraction, l'officier de santé peut être déclaré responsable des accidents graves résultant de son intervention. On ne délivre plus, actuellement, de diplômes d'officiers de santé.

L'*action* des médecins et officiers de santé pour le payement de leurs honoraires se prescrit par 1 an. Les honoraires des médecins comptent, en cas de faillite, parmi les créances privilégiées.

Études médicales. Les études médicales se font dans les écoles préparatoires de médecine et de pharmacie d'Amiens, Angers, Besançon, Caen, Clermont, Dijon, Grenoble, Limoges, Poitiers, Reims, Rennes, Rouen, Tours ; dans les écoles de plein exercice de médecine et de pharmacie d'Alger, Marseille, Nantes et Toulouse ; dans les facultés mixtes de médecine et de pharmacie de Bordeaux, Lille, Lyon ; dans les facultés de médecine de Paris, Montpellier, Nancy ; dans la faculté libre de médecine de Lille. Il existe, en outre, une école du service de santé militaire à Lyon et une école de médecine navale à Bordeaux, avec annexes dans les ports de Brest, Rochefort et Toulon (voy. ÉCOLES DE MÉDECINE).

Les facultés et les écoles de plein exercice délivrent seules le grade de docteur.

Docteurs en médecine ou en chirurgie. Les étudiants qui veulent obtenir le grade de docteur doivent être bacheliers (lettres, philosophie) et posséder le certificat d'études physiques, chimiques et naturelles délivré par les facultés des sciences. Ils ont à prendre 16 inscriptions (1 tous les 3 mois) dans une des écoles de médecine citées ci-dessus, les 4 dernières devant être prises dans une faculté ou une école de plein exercice. Pendant les 4 années nécessaires pour prendre ces inscriptions, ils doivent faire un stage de 2 années dans un hôpital placé près de la faculté ou de l'école, passer 8 examens sur la physique, la chimie, l'histoire naturelle médicale, l'anatomie, l'histologie, la physiologie, la pathologie externe, les accouchements, la médecine opératoire, la pathologie interne, la pathologie générale, l'hygiène, la médecine légale, la thérapeutique, la matière médicale, la pharmacologie, la clinique externe et obstétricale, la clinique interne, l'anatomie pathologique, Les examens subis avec succès, chaque candidat doit soutenir une *thèse*, qui consiste en une dissertation imprimée sur un sujet de médecine ou de chirurgie.

Les frais des inscriptions, du droit de bibliothèque, des travaux pratiques, des examens, des certificats d'aptitude, de la thèse et du diplôme forment un total de 1 360 francs. Il faut ajouter à ce total les frais d'impression de la thèse.

Les étudiants peuvent obtenir des bourses annuelles de 1 200 francs, qui les aident à vivre dans la ville où ils font leurs études.

Officiers de santé. Le grade inférieur d'officier de santé n'est plus délivré. Mais les anciens officiers de santé ont, bien entendu, le droit de continuer l'exercice de la médecine.

L'Ecole de plein exercice de médecine et de pharmacie d'Alger décerne, en outre, mais seulement aux indigènes algériens, un *certificat d'aptitude permettant d'exercer la médecine en territoire indigène en Algérie*.

médecine et pharmacie (écoles de). — Voy. FACULTÉS ET ÉCOLES DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE.

médecins et pharmaciens de la marine. — On débute dans le corps de santé de la marine par le grade de *médecin ou pharmacien auxiliaire de 2e classe*, assimilé à celui d'*enseigne* (solde de 3 031 francs à la mer et de 2 539 francs à terre). On peut arriver au grade de *directeur de 1re classe* (12 012 francs de solde) pour la médecine, ou de *pharmacien en chef* (9 814 fr.) pour la pharmacie.

Ces fonctionnaires se recrutent surtout à l'*Ecole du service de santé de la marine* de Bordeaux. Cependant les jeunes gens âgés de moins de 28 ans et pourvus du diplôme de docteur en médecine ou du titre de pharmacien de 1re classe peuvent être nommés médecins ou pharmaciens auxiliaires de 2e classe, quand il y a des vacances.

médecins et pharmaciens militaires. — On débute dans le corps de santé militaire par le grade de médecin aide-major de 2e classe, assimilé à celui de sous-lieutenant

(solde de 2463 francs). On peut arriver au grade de *médecin-inspecteur général* (19 172 francs de solde), ou de *pharmacien-inspecteur* (13 263 francs). Les médecins et pharmaciens militaires se recrutent exclusivement à l'*Ecole d'application du Val-de-Grâce.*

mélisse. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

melon. — Le melon est un aliment de digestion difficile ; les convalescents, les personnes dont l'estomac est délicat feront bien de s'en priver. Les personnes en bonne santé ne doivent même le consommer qu'avec modération.

On le sert aussi froid que possible, venant de la cave.

menaces. — Les menaces de voies de fait, violences, incendie, empoisonnement,... faites verbalement ou par écrit sont, selon leur gravité et les circonstances dans lesquelles elles se produisent, punies d'amende, de prison, de privation des droits civils et civiques. Les menaces faites à un magistrat, à un agent dépositaire de la force publique, à un juré, ... sont considérées comme *outrages* et punies comme telles.

mendicité. — La mendicité est interdite en France, et punie d'emprisonnement quand celui qui s'y livre est *valide*. Les peines sont plus fortes, et peuvent même être prononcées contre des mendiants invalides, si celui qui se livre à la mendicité fait partie d'une bande, use de menaces, entre sans permission dans les habitations, porte des armes, simule des plaies ou infirmités, est travesti, muni de limes, crochets ou autres instruments propres à commettre des vols, est porteur d'objets d'une valeur supérieure à 100 francs, fait usage de faux certificats, de faux passeports, de fausses feuilles de route.

menthe. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

menu. — Nous ne pouvons entrer ici dans aucun détail sur la composition du menu d'un dîner ou d'un déjeuner. Aussi nous contenterons-nous de donner la définition de quelques termes et l'énumération de quelques mets.

Les mets se divisent habituellement en *potages*, *hors-d'œuvre*, *relevés de potage*, *entrées*, *rôts*, *légumes*, *entremets*, *desserts*.

Potages. Le potage est chez nous le prélude obligé de tout dîner ; nous avons donné plusieurs recettes de potages.

Hors-d'œuvre. Ce sont des mets sans conséquence, qui se servent immédiatement après le potage ; on les laisse souvent sur la table jusqu'au rôti. Dans le déjeuner, là où il n'y a pas de potage, on commence par les hors-d'œuvre. Parmi les hors-d'œuvre, citons : beurre, radis, olives, céleri, petites fèves, cerneaux, salade de concombre, cornichons, fruits et légumes marinés, petits artichauts à la poivrade, melon, figues, saucisson, langue fourrée, rillettes de Tours, sardines à l'huile ou sardines fraîches, thon mariné, anchois en salade, caviar, harengs saurs, crevettes, huîtres, ...

On considère aussi comme hors-d'œuvre certains plats chauds, tels que : omelettes, pieds de cochon farcis, rognons de mouton, andouilles, boudins, saucisses, jambon à la poêle, confits d'oie, fraise de veau frite, cervelles frites, côtelettes de mouton ou d'agneau grillées, pigeons frits, lapin sauté, champignons en ragoût, aubergines farcies, petits pâtés.

Relevés de potage. Il serait bien difficile de différencier les *relevés de potage* des *hors-d'œuvre chauds* qui les précèdent et des *entrées* qui les suivent. Contentons-nous d'énumérer d'abord quelques relevés de potage, puis quelques entrées.

Parmi les relevés de potage : presque tous les poissons de mer et d'eau douce, alors qu'ils ne sont ni frits ni rôtis ; homard sauce rémoulade ; bœuf bouilli servi sur diverses sauces ou avec diverses garnitures ; bœuf à la mode, filet de bœuf à l'étouffée, langue de bœuf en daube, tête de veau au naturel, foie de veau en daube, rouelle de veau dans son jus, gigot dans son jus, poule au gros sel, perdrix sauce piquante.

Entrées. A la rigueur, tous les hors-d'œuvre chauds et tous les relevés de potage peuvent être considérés comme des entrées ; la variété en est infinie. A l'énumération précédente, ajoutons quelques mets qui reçoivent plus particulièrement le nom d'entrées : pâté chaud, salmis de gibier, civet de lièvre ou de lapin, perdrix aux choux, poule au riz ou au céleri, vol-au-vent, canard aux oignons, aux olives, aux petits pois, poissons en matelote, côtelettes de porc frais, ris de veau, escalopes de veau, fricandeau, côtelette de veau en papillote, foie de veau à la broche, filet de bœuf à diverses sauces, filet de bœuf en bifteck aux pommes de terre, œufs farcis, moules à la poulette.

Rôts. Comme rôts, on sert divers morceaux de *bœuf*, de *veau*, de *mouton*, de *porc* rôtis, les *volailles rôties* (canard, chapon, dinde, oie, pigeons, poularde), les *gibiers* (alouettes, bécasses, bécassines, cailles, canard sauvage, faisan, grives, gélinottes, chevreuil, lièvre, perdreaux, sanglier, ...). Sont aussi considérés comme rôtis, dans l'ordon-

nance du dîner, le pâté de lièvre, les pâtés de foies gras en terrine, la galantine de volaille.

Enfin on considère comme rôts les poissons cuits à la broche, les poissons cuits au court-bouillon, les poissons cuits sur le gril, les écrevisses, le homard, la langouste.

Les rôtis sont ordinairement accompagnés des diverses *salades*.

Légumes. Pour les diverses manières d'apprêter les légumes, qui se servent presque toujours après le rôti, voyez le nom de chaque légume en particulier (artichauts, asperges, aubergines, cardons, carottes, céleri, chicorée, choux, concombre, épinards, haricots, lentilles, oignons, pois, pommes de terre).

Entremets. Les entremets comprennent tous les mets que l'on sert entre le rôti et le dessert. D'après cette définition, les légumes que nous venons d'énumérer sont des entremets. Ajoutons-y les mets suivants :

Entremets non sucrés : cervelles frites, macaroni, nouilles, œufs durs en salade, œufs pochés, volaille froide sauce mayonnaise ou rémoulade, et les poissons frits, qui peuvent tout aussi bien être considérés comme faisant partie des rôtis.

Entremets sucrés : beignets de pomme, charlotte de pommes, crèmes diverses, crêpes, croquettes de pommes de terre, divers gâteaux, œufs au lait, omelette aux pommes, aux confitures, au rhum, riz au lait, tartes aux fruits. Les entremets sucrés sont innombrables.

Desserts. Le dessert, qui termine le repas, comprend les divers *fromages*, les *fruits*, les *pâtisseries*, les *compotes et confitures*, les bonbons, les pâtés de fruits,...

mère-Garuche. — C'est un jeu de petits garçons et de petites filles. Un *camp* est tracé à l'une des extrémités de la cour; dans ce camp est l'enfant qui fait la *mère Garuche*. Il crie : « La mère Garuche sort du camp » et se précipite à la chasse des joueurs. Dès qu'il en a *touché* un, le prisonnier et la mère Garuche s'enfuient au plus vite pour rentrer au camp, poursuivis par les joueurs à coups de mouchoirs. La mère et le prisonnier, une fois en sûreté, sortent ensemble, *en se donnant la main*, et continuent la chasse. Quand un nouveau prisonnier est fait, la chaîne se désunit, la mère et ses prisonniers se sauvent au camp, poursuivis par les joueurs armés de mouchoirs. La chasse se termine quand tous les joueurs sont pris (*fig.*).



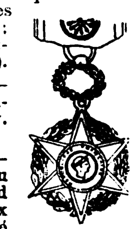
La mère-Garuche.

Si la chaîne se désunit pendant une chasse, les joueurs poursuivent les chasseurs jusqu'à leur rentrée au camp.

merises (liqueur de). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

merisier. — Le *merisier* n'est guère cultivé, mais on le trouve à l'état sauvage dans certaines forêts. Son fruit, noir, rouge ou blanc, est abandonné en général aux oiseaux et aux enfants. Voy. CERISIER.

Mérite agricole. — La décoration du *Mérite agricole* a pour but de récompenser les services rendus à l'agriculture; elle comporte 2000 *chevaliers et* 500 *officiers* (*fig.*).

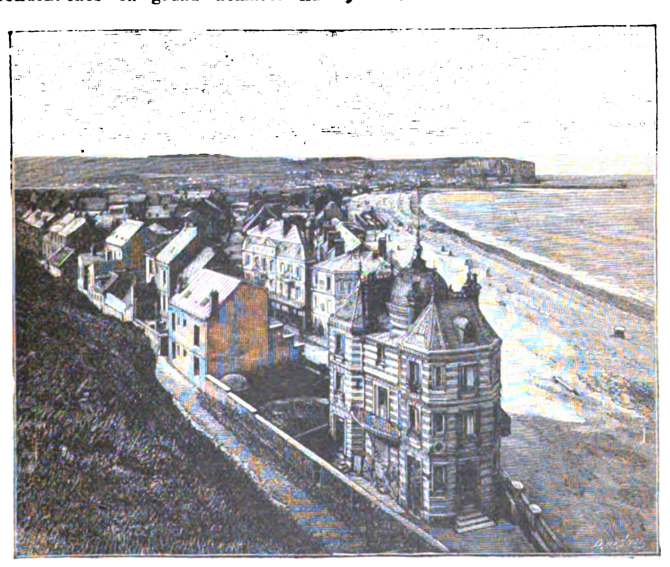

Décoration du Mérite agricole

merlan (cuisine). — Le *merlan* se fait ordinairement frire. Voy. POISSON.

merle (chasse). — On chasse le merle au fusil, mais on le prend aussi aux filets et aux pièges, comme il a été dit pour la *grive** (*fig.*).

Mers (*Seine-Inférieure*). — Village de 900 habitants, à une très petite distance du Tréport. Mers, bâti au pied d'une falaise, possède une plage de bains de mer plus vaste et plus sablonneuse que celle du Tréport. Les logements y sont à bon marché, les approvisionnements assez faciles; aussi les familles qui aiment la vie calme s'y rendent-elles en grand nombre. La pêche y offre une agréable distraction. Il y a un casino et plusieurs hôtels à des prix modérés (*fig.*).

On se rend à Mers en chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.


Mers — Tréport

mésangette (chasse). — Piège à petits oiseaux, dont l'usage est interdit, et qui n'est qu'une sorte de *trébuchet*. Voy. ce mot.


Merle commun (longueur totale, 0m,26).

messageries. — Voy. VOITURES, VOITURIER, CHEMIN DE FER, ROULAGE.

métagramme. — Le jeu du *métagramme* consiste à changer une seule lettre d'un mot pour obtenir des mots différents. Exemples:

1° De cinq lettres, changez la première cinq fois.
Et, de conjonction je suis à votre choix :
Un dessert de Normandie,
Un fleuve de Picardie,
Un produit du Sénégal
Et le plus noble animal.

Les mots sont : *comme*, *pomme*, *Somme*, *gomme*, *homme*.

2° Une tour singulière existe en mon premier.
Mon second dans un pont est toujours nécessaire.
Mon troisième est en bois, en porcelaine, en terre.
Rien n'est moins bon que mon dernier.

Les mots sont : *Pise*, *pile*, *pipe*, *pire*.

3° Sans moi hautbois ou clarinette
Ne rendrait aucun son.
Je suis de votre toilette
Que vous soyez fille ou garçon.
Je suis plus grosse que l'ablette,
Comme elle un poisson.

Les mots sont : *anche*, *manche*, *tanche*.

métaux. — Voy. NETTOYAGE.

métaux précieux. — Voy. GARANTIE DES OBJETS D'OR ET D'ARGENT.

métayage. — Voy. LOUAGE.

météorisation. — Si un animal domestique (bœuf ou mouton) *enfle* après avoir mangé un fourrage vert,



Météorisation. — Sortie du gaz par la *sonde œsophagienne*. Quand la sonde s'obstrue par les matières contenues dans l'estomac, on la débouche à l'aide d'une longue baguette.

principalement trèfle ou luzerne, on doit combattre *immédiatement* la *météorisation*.

Si le danger ne semble pas pressant, on emploie des remèdes. On fait boire de force, à chaque mouton, 100 grammes d'eau additionnée de 10 grammes d'*alcali volatil*, ou, à chaque bœuf ou vache, 1 litre d'eau additionnée de 30 à 40 grammes d'alcali volatil. A défaut d'alcali volatil on prend de l'eau froide aussi fortement salée que possible; 1 litre pour un bœuf, 200 grammes pour un mouton ou une chèvre.

Si une première dose du remède ne produit pas de soulagement, on en administre une seconde, puis une troisième à 15 minutes d'intervalle.

En même temps on pose un drap sur le corps du bœuf et on le maintient mouillé en l'arrosant d'eau fraîche. Si un troupeau de moutons tout entier est météorisé et qu'on ait un cours d'eau, un étang dans le voisinage, on y jette les moutons.

On aura d'autant plus de chances de sauver les animaux qu'on appliquera plus rapidement ces remèdes.

Si on possède une *sonde œsophagienne* on s'en servira aussitôt après avoir fait prendre les doses (*fig.*).

Quand l'asphyxie est tout à fait à craindre, on fait une ponction au *trocart* (*fig.*). A défaut de trocart, on donne un coup de couteau dans le *flanc gauche* de l'animal, à l'endroit où l'on sent le mieux le gonflement de l'estomac.

Météorisation. — Ponction de la *panse* à l'aide du *trocart*. On enfonce l'instrument en frappant fortement sur le manche, puis on retire la lame, laissant dans la plaie un tuyau qui permet la sortie du gaz.

Puis on fait venir le vétérinaire, à moins qu'on ait une compétence spéciale qui permette de continuer soi-même les soins.

métiers. — Le jeu des *métiers* est un jeu à gages pour les enfants. Chacun choisit un *métier*, puis les joueurs se rangent en cercle, l'un d'eux au centre. Celui-ci est forcé de raconter une petite histoire relative au métier qu'il a choisi. Chaque fois que, dans son récit, il prononce le nom d'un autre métier (ce qu'il doit faire le plus souvent possible), le titulaire de ce métier doit *immédiatement*, sous peine d'un gage, prononcer le nom d'un outil relatif à son métier.

mètre. — Voy. LONGUEUR, POIDS ET MESURES, SUPERFICIE, VOLUME.

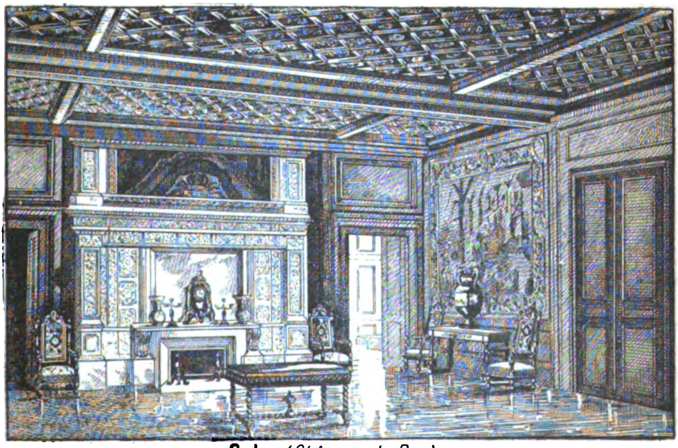
meubles. — Voy. BIENS.

meubles. — Les divers styles d'ameublement varient à l'infini. Nous nous contentons de donner ici la représentation de quelques styles actuellement à la mode pour l'ameublement des maisons bourgeoises.

meubles (entretien des). — Les *meubles vernis* sont d'un entretien très

facile, mais les coups, les rayures y laissent des marques persistantes qui, à la longue, peuvent les rendre fort laids.

Chambre du château de Blois (Meubles du château d'Anet)
Style Henri II.



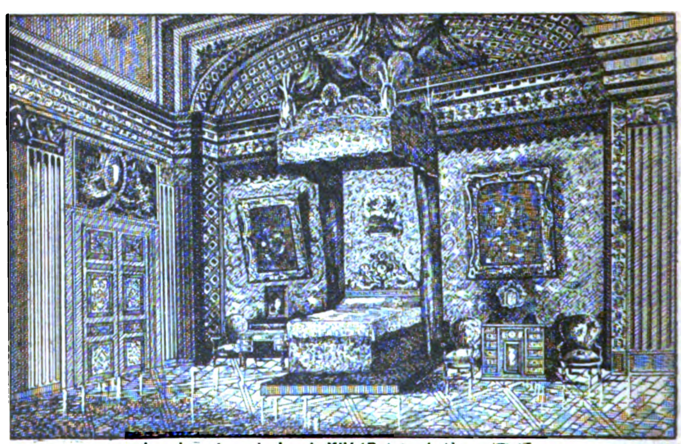
Salon (Château de Pau)
Style Louis XIII.

Les *meubles polis*, au contraire, demandent un peu plus de soin, mais ils sont moins fragiles et peuvent, à moins d'accidents graves, conserver indéfiniment leur beauté.

Les meubles vernis doivent être lavés avec une éponge un peu mouillée, puis essuyés avec un linge doux. De temps en temps on les frictionnera avec une

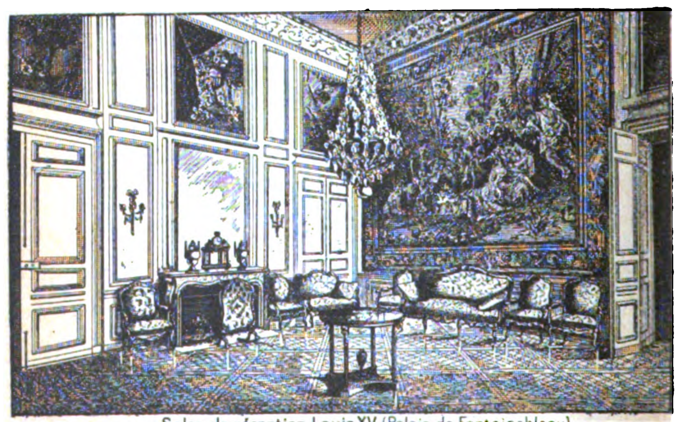
flanelle imprégnée d'un mélange, à volumes égaux, d'alcool et d'huile d'olive, puis on achèvera avec une flanelle sèche. On ne passera d'encaustique que si le vernis est assez abîmé pour ne plus mériter aucun ménagement.

Les meubles polis doivent être chaque jour vivement frottés avec une grande brosse douce, ou avec une forte étoffe de laine. De temps en temps on fera une première friction avec un morceau de flanelle très légèrement enduite d'huile de lin, et une seconde avec l'étoffe sèche. Si le meuble est taché,



La chambre de Louis XIV (Palais de Versailles)

Style Louis XIV.

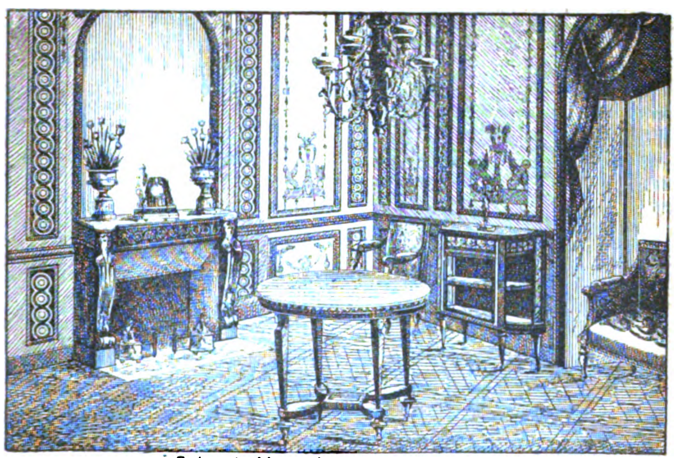


Salon de réception Louis XV (Palais de Fontainebleau)

Style Louis XV.

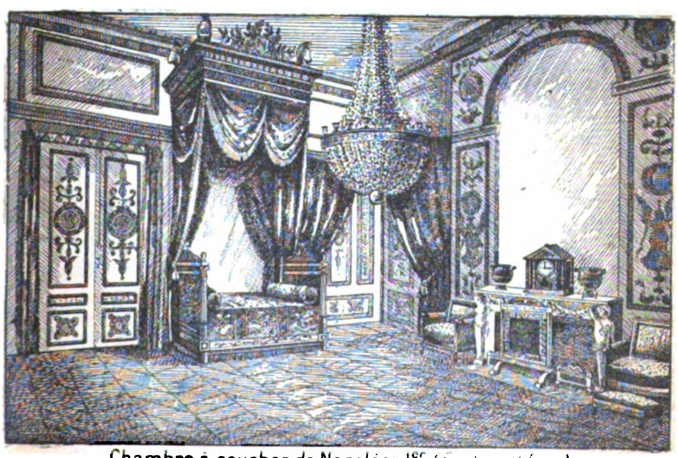
on remplacera l'huile de lin par un peu d'*encaustique**.

Les meubles en vieux chêne sont de peinture, de graisse,... on la frotte vivement à la *paille de fer*, on passe une couche de brou de noix de teinte conve-



Salon de Marie-Antoinette (*Versailles*)

Style Louis XVI.



Chambre à coucher de Napoléon Ier (*Fontainebleau*)

Style Empire.

particulièrement faciles à entretenir, et résistent à tous les traitements. Qu'une table en vieux chêne soit tachée d'encre, nable, on laisse sécher, puis on frotte à l'encaustique et au drap sec ; la table est alors aussi belle que neuve.

meunier. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*), CHEVESNE.

miel. — La récolte du miel doit se faire à la fin du printemps on au commencement de l'été; au plus tard dans les premiers jours d'août. On opère au milieu du jour, au moment où presque toutes les abeilles sont parties pour aller butiner (voy. ABEILLES). — La récolte faite, on trie les rayons en mettant d'un côté ceux qui ne renferment pas de *couvain*, et d'un autre ceux, de nuance plus foncée, qui en renferment. Les premiers donneront un miel de meilleure qualité : ces rayons sont mis sur des tamis, et le miel qui s'en écoule naturellement, nommé *miel vierge*, est blond et d'un goût délicat. Les rayons, soumis ensuite à l'action d'une forte presse, donnent le miel de seconde qualité; le miel provenant des rayons qui contiennent le couvain est inférieur.

Une bonne ruche peut donner 2k,5 de miel par an, et la *cire* en plus.

Le **miel vierge** parfaitement pur peut se conserver pendant plusieurs années; on doit le placer en lieu frais, dans des vases en grès ou en bois.

Le **miel ordinaire** est exposé à fermenter.

La couleur, la qualité et l'arome du miel, même du miel vierge, varient suivant l'origine.

Le miel du commerce est souvent falsifié par adjonction de matières à bas prix (amidon, pulpe de châtaignes, farine de haricots, gélatine, sirop de dextrine, sirop de fécule, mélasse, etc.).

La plupart de ces falsifications se reconnaissent par l'action de la chaleur, sous l'influence de laquelle le miel sophistiqué prend une très grande consistance, s'épaissit beaucoup, tandis que, lorsqu'il est pur, il se liquéfie. Puis, si on le traite par l'eau froide, celle-ci dissout les substances solubles, et laisse pour résidu les corps étrangers, tels que les farines, l'amidon, etc.

On peut faire diverses préparations dans lesquelles entre le miel. Ses propriétés laxatives le font préférer au sucre pour édulcorer certaines tisanes et certains aliments.

Le **miel rosat** se prépare en faisant infuser 35 grammes de feuilles de roses dans 125 grammes d'eau, et ajoutant 250 grammes de miel. Ce miel rosat, additionné de 3 ou 4 fois son poids d'eau tiède, est employé en gargarismes dans les cas d'inflammation de la gorge ou de la bouche.

migraine. — Certaines personnes sont plus sujettes que d'autres à la migraine; telles sont les personnes anémiques, rhumatisantes, goutteuses. Dans ce cas, il importe avant tout de soigner la maladie principale.

Mais bien souvent aussi les accès de migraine se produisent avec une fréquence plus ou moins grande chez les personnes, plus souvent les femmes que les hommes, qui n'ont aucune maladie déterminée.

Pour calmer les accès de migraine on a préconisé les remèdes les plus divers. Il est certain qu'aucune indisposition n'est plus capricieuse; tel remède apporte un soulagement immédiat à une personne, et ne produit aucun effet sur une autre personne.

Aussi doit-on essayer successivement d'un grand nombre de palliatifs, dans l'espérance d'en trouver un qui produise de l'effet.

On prendra du *café;* on boira de l'eau dans laquelle on aura fait macérer pendant 24 heures du café vert.

Un *vésicatoire ammoniacal*, saupoudré de 2 centigrammes de *sulfate de morphine*, au début des accès, enlève la douleur, et, au bout de quelques heures, peut faire disparaître l'accès.

On éprouve parfois du soulagement avec une infusion de thé, ou de café noir, additionnée de *sirop de morphine*.

On peut s'introduire dans le nez des *prises* (comme s'il s'agissait de poudre de tabac) d'un mélange de *chlorhydrate de morphine* (5 centigrammes) et de *sucre en poudre* (1 gramme); 3 ou 4 prises par jour.

Beaucoup de personnes emploient le *crayon de menthol*. Au moment d'un accès, le malade passe le crayon sur le front et sur les tempes. Le contact du crayon avec la peau développe d'abord une sensation de brûlure, qui fait place bientôt à une sensation de bien-être, accrue par la bonne odeur que dégage le menthol.

Voici encore d'autres formules :

Bromure de potassium, à la dose de 1 à 4 grammes par jour, dans un demi-verre d'eau sucrée.

Antipyrine, à prendre 1 ou 2 grammes dans un demi-verre d'eau.

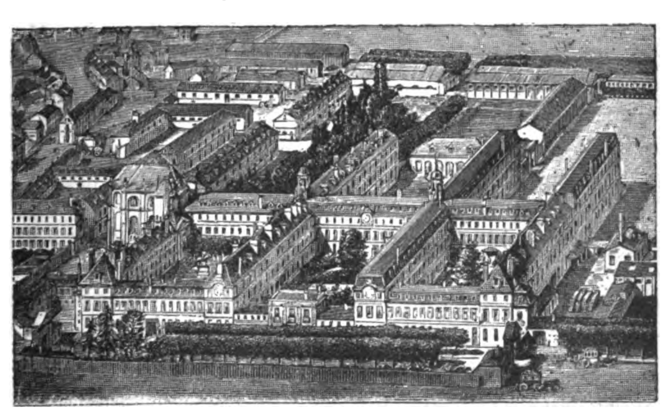
Ammoniaque, 4 à 6 gouttes dans une tasse d'infusion chaude de tilleul.

En même temps qu'on emploie des remèdes internes, on peut tâcher de calmer la douleur par un repos absolu au lit, sans mouvement, dans l'obscurité et la solitude. Puis on fait sur la tête des applications topiques. On se verse sur le front ou sur les tempes un peu d'*éther;* ou bien on applique de la *glace*, ou encore des compresses avec de l'*alcool camphré*, additionné de la moitié de son poids d'alcali volatil, et d'un quinzième d'*huile d'anis*. Très souvent des compresses d'*eau sédative* amènent du soulagement.

La multiplicité de ces remèdes (et il en existe beaucoup d'autres) montre qu'aucun n'est réellement efficace dans tous les cas ; et beaucoup de migraines résistent à toute médicamentation.

militaire. — Voy. SERVICE MILITAIRE, ARTILLERIE, CAVALERIE, GÉNIE, INFANTERIE, SOUS-OFFICIERS.

militaire (**École spéciale**). — Cette école, située à Saint-Cyr (Seine-et-Oise), est destinée à former des officiers pour l'infanterie, la cavalerie et l'infanterie de marine (*fig.*). Le régime est l'internat militaire (1 500 francs de pension, 700



L'École militaire de Saint-Cyr (Seine-et-Oise).

francs de trousseau, bourses en nombre illimité). La durée des études est de 2 ans.

Le recrutement se fait au concours (17 à 21 ans).

Les candidats doivent être bacheliers (première partie) de l'enseignement classique ou moderne (avantages de points pour les bacheliers complets). La taille militaire, 1m,50 est exigée. L'examen (écrit et oral) porte sur le français, les sciences mathématiques et physiques, l'histoire, la géographie, l'allemand, le dessin, l'équitation, l'escrime, la gymnastique.

Les élèves sortent *sous-lieutenants* d'infanterie, de cavalerie ou d'infanterie de marine.

militaires préparatoires (**écoles**). — Six *écoles militaires préparatoires* sont destinées à l'instruction des enfants de troupe et des fils de militaires non enfants de troupe. Ces écoles sont situées à : Rambouillet (Seine-et-Oise), Montreuil-sur-Mer (Pas-de-Calais), Saint-Hippolyte-du-Fort (Gard), les Andelys (Eure), pour l'infanterie ; Autun (Saône-et-Loire), pour la cavalerie ; Billom (Puy-de-Dôme), pour l'artillerie et le génie.

Ne peuvent être admis dans ces écoles que les fils de soldats, caporaux ou brigadiers, sous-officiers, officiers jusqu'au grade de capitaine, inclusivement, et d'officiers supérieurs décédés. Chaque école reçoit 500 enfants de 13 ans ; à l'âge de 18 ans, les élèves de ces écoles doivent contracter un engagement volontaire dans l'armée, ou des poursuites sont exercées contre leurs parents en remboursement des frais de pension.

L'*orphelinat Hériot*, situé à la Boissière, près Rambouillet, est une fondation particulière qui reçoit des fils de soldats ou de sous-officiers, âgés de moins de 13 ans. Dans cet orphelinat les jeunes enfants reçoivent l'instruction primaire ; ils peuvent, à leur treizième année, être admis dans les écoles militaires préparatoires.

mille. — Voy. LONGUEUR.

mille marin. — Voy. LONGUEUR.

millepertuis. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

millier. — Voy. POIDS ET MESURES.

mine. — Voy. VOLUME.

mines. — Les *mines* de charbon, de plombagine, de bitume, d'alun, de sel, de pierre à plâtre, celles renfermant des minerais métalliques, sont sou-

mises, pour leur exploitation, à une législation spéciale.

Le propriétaire d'un terrain a le droit de faire, sur son terrain, des recherches tendant à y découvrir des mines; mais quand ces mines sont découvertes, il ne peut les exploiter sans avoir obtenu une *concession*, c'est-à-dire une autorisation de l'Etat. Un tiers peut obtenir de l'Etat l'autorisation de rechercher des mines sur le terrain d'autrui, à charge de payer une indemnité au propriétaire.

Quand le propriétaire d'un terrain, ou un tiers, veut obtenir la concession d'une mine contenue dans le sous-sol, il doit justifier des facultés nécessaires pour entreprendre et conduire les travaux, et des moyens de satisfaire aux redevances et indemnités qui lui seront imposées par l'acte de concession. Le public est informé, par affichage et insertion dans les journaux, de la demande de concession, afin de provoquer des oppositions, s'il y a lieu, et des demandes en concurrence. Le gouvernement concède alors la mine à celui qui présente les plus grandes garanties. Si le concessionnaire n'est ni le propriétaire du terrain, ni l'inventeur de la mine, l'acte de concession indique quelles indemnités doivent être payées à l'un et à l'autre. En outre, le concessionnaire doit payer à l'Etat une redevance fixe et une redevance proportionnelle au profit de l'extraction.

Le produit de ces redevances forme, au ministère des travaux publics, un fonds spécial qui est appliqué aux dépenses de l'administration des mines, aux frais des recherches, ouvertures et mises en activité des mines nouvelles ou rétablissement des mines anciennes.

L'exploitation des mines est soumise à une étroite réglementation; elle est sous la surveillance des *ingénieurs des mines* *, ayant sous leurs ordres les *contrôleurs des mines* *.

Les *minières* (minerais de fer dits d'alluvion, terres pyriteuses, terres alumineuses, tourbes) ne sont pas l'objet de concessions. Elles peuvent être exploitées sur une simple autorisation du préfet.

mines (**contrôleurs des**). — Ces fonctionnaires, récemment nommés *gardes-mines*, sont préposés, sous les ordres des *ingénieurs des mines*, à la surveillance et à la police des exploitations minières (voy. MINES). Ils sont nommés, après *examen*, par le ministre des travaux publics; les candidats doivent avoir de 21 à 30 ans (35 pour les anciens militaires); les traitements sont de 1 700 à 3 600 fr.).

mines (**ingénieurs des**). — Les *ingénieurs des mines* sont des fonctionnaires publics chargés de surveiller les exploitations minières (voy. MINES). Il se recrutent exclusivement parmi les élèves de l'*Ecole polytechnique* (voy. ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MINES *). A la sortie de l'Ecole des mines, le traitement de début est de 2 500 francs; pour le poste le plus élevé, celui d'inspecteur général de première classe, il est de 15 000 francs. Beaucoup d'ingénieurs des mines de l'Etat obtiennent des congés et entrent comme ingénieurs dans l'industrie privée (chemins de fer, exploitations minières, usines métallurgiques, etc.).

mines (**École des mines de Saint-Étienne**). — Cette école nationale est destinée à former des directeurs d'exploitation de mines et d'usines métallurgiques. Le régime est l'internat (gratuit ; la durée des études est de 3 ans. Les candidats doivent avoir de 17 à 26 ans. Les épreuves du concours d'admission portent sur le français, les mathématiques, la physique, la chimie, le dessin. Le niveau du concours est supérieur à celui de l'Ecole centrale de Paris.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme d'*ingénieur civil* des mines. Les 4 premiers cinquièmes de ceux qui ont obtenu la moyenne 13 ne sont astreints qu'à une seule année de service militaire.

mines (**École supérieure des**). — L'*Ecole nationale supérieure des mines*, située à Paris, est destinée à former des ingénieurs capables de surveiller ou de diriger l'exploitation des mines. Le régime est l'externat (gratuit); la durée des études est de 3 ans.

L'Ecole reçoit :

1° Des *élèves-ingénieurs* choisis, sans concours, parmi les élèves sortant de l'Ecole polytechnique. Ils reçoivent un traitement annuel de 1 800 francs. A leur sortie de l'Ecole, ces élèves entrent au service de l'Etat et sont nommés ingénieurs ordinaires de troisième classe.

2° Des *élèves externes*, qui entrent au concours. Pour être admis au concours il faut avoir de 17 à 23 ans. L'examen porte sur le français, les mathématiques, la physique, la chimie, le dessin. Pour faciliter la préparation de ces examens, on a établi à l'Ecole des *cours préparatoires*, qui forment comme une première année d'études, et auxquels on est également admis au concours. Les élèves qui subissent avec succès les examens de fin d'année des cours préparatoires entrent sans examen comme élèves externes.

A la fin des 3 années d'etudes, les élèves externes qui justifient des con-

naissances nécessaires reçoivent un *diplôme d'ancien élève externe de l'École nationale supérieure des mines.*

3° Des *élèves étrangers*, admis sans examen, qui reçoivent à la sortie des *certificats d'études.*

4° Enfin des *élèves libres* qui suivent une partie des cours, mais ne participent pas aux travaux pratiques.

Les *élèves externes* munis de leur diplôme de fin d'études ne sont astreints qu'à une année de service militaire.

mines (**École des maîtres ouvriers mineurs**. — Il y a 2 écoles pratiques (Alais et Douai) destinées à former des maîtres mineurs.

Le régime est l'internat (pension, 500 francs, bourses) ; la durée des études est de 2 ans. Les candidats doivent avoir au moins 18 ans, justifier qu'ils ont travaillé dans une mine comme ouvriers mineurs pendant 18 mois au moins; le concours porte sur la lecture, l'écriture, l'orthographe, le calcul. Ceux des élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un *brevet de maître mineur.*

Les étrangers peuvent être admis en qualité d'élèves externes.

Les 4 premiers cinquièmes des élèves sortant avec la moyenne 13 ne font qu'une année de service militaire.

ministère public. — Le *ministère public*, dans son ensemble, est constitué par les magistrats qui ont pour mission de veiller au maintien de l'ordre public et de déférer aux tribunaux compétents ceux qui se sont rendus coupables d'infractions à la loi.

D'après cette définition, les *commissaires de police*, les *maires* et *adjoints des communes*, qui ont mission de poursuivre en justice de paix les contraventions, font partie du ministère public. Devant les tribunaux supérieurs (Cour de cassation, cours d'appel, tribunaux de première instance), les fonctions du ministère public sont dévolues à des magistrats constituant ce qu'on nomme le parquet (procureurs généraux et leurs avocats généraux et substituts, procureurs de la République et leurs substituts, placés tous sous les ordres du ministre de la justice).

Au point de vue criminel, les magistrats du parquet recherchent les délits et les crimes et en poursuivent la répression devant les tribunaux, d'après les règles établies par la loi.

Ils interviennent aussi dans les procès civils en donnant, les avocats des parties ayant été entendus, des *conclusions* dans le sens de la prétention qui leur paraît justifiée.

ministre plénipotentiaire. — Voy. AGENTS DIPLOMATIQUES.

ministres. — Les *ministres* sont les agents immédiats du *président de la République*, nommés par lui et chargés d'exercer en son nom le pouvoir exécutif. Les ministres sont solidairement responsables devant les Chambres de la politique générale et individuellement de leurs actes personnels. La Chambre des députés peut les mettre en accusation pour les crimes commis dans l'exercice de leurs fonctions, et ils sont alors jugés par le Sénat, érigé en *cour de justice**.

Les ministres sont actuellement au nombre de 11, ayant chacun ses attributions particulières. Ils portent les noms de ministres : de la **Justice** (*garde des sceaux*) ; de l'**Intérieur et des Cultes** ; des **Affaires étrangères** ; de la **Guerre** ; de la **Marine** ; de l'**Instruction publique et des Beaux-Arts** ; du **Commerce et de l'Industrie** ; des **Colonies** ; de l'**Agriculture** ; des **Travaux publics** ; des **Finances**.

Chaque ministre dirige sous sa responsabilité les affaires de son *département*. Les affaires générales sont décidées en *conseil des ministres*, sous la présidence du président de la République ou de l'un des ministres, nommé *président du conseil.*

Les décisions ministérielles peuvent être attaquées par les particuliers devant le *conseil d'Etat*, quand elles violent un droit acquis.

minorité. — Est *mineur* quiconque a moins de 21 ans. Le mineur ne jouit d'aucun *droit politique*. Il jouit de ses *droits civils*, mais il ne les exerce pas directement ; ces droits civils sont exercés en son nom par son père (voy. PATERNITÉ, PUISSANCE PATERNELLE), par son *tuteur* (voy. TUTELLE), ou, s'il est *émancipé*, par son *curateur* (voy. ÉMANCIPATION).

minot. — Voy. VOLUME.

miroir (**chasse**). — Voy. ALOUETTES.

miroton (**cuisine**). — Voy. BŒUF (*cuisine*).

mise à prix. — Voy. ADJUDICATION, VENTE.

mites. — Les teignes, improprement nommées mites, font de grands ravages pendant l'été dans les lainages et les fourrures. Pour les moyens de préservation, voyez LAINAGES.

moisissures. — On a souvent à lutter contre les moisissures, dont le développement est favorisé par l'humidité.

On garantit le cuir de la moisissure (chaussures qu'on ne porte pas, harnais qui ne servent pas) en les plaçant bien secs dans un endroit sec, après les avoir

frotté avec un chiffon enduit d'essence de térébenthine.

L'encre, la colle de gomme arabique sont préservées de la moisissure par adjonction d'un peu d'essence de lavande ou d'un peu de sublimé corrosif.

Les conserves alimentaires, et en particulier les confitures, se moisissent quand la cuisson a été insuffisante et aussi quand elles sont renfermées dans des vases mal clos et placées dans un endroit humide.

Pour les confitures, on se garantit de cet accident en procédant d'abord à une cuisson suffisante ; puis on recouvre les pots d'une première feuille de papier trempée dans de l'eau-de-vie, et enfin d'une autre feuille de papier fort, bien ficelée. On place ensuite les pots dans un lieu sec, à l'abri de la lumière, mais où l'air puisse circuler. Les confitures enfermées dans un petit placard sont bien plus sujettes à la fermentation.

Molitg (*Pyrénées-Orientales*). — Village de 600 habitants, possédant des eaux thermales (température de 25 à 38°), sulfurées sodiques, employées en boisson, bains et douches, dans le traitement des maladies de la peau et des muqueuses, des rhumatismes.

Trois établissements de bains, hôtels, maisons meublées à des prix peu élevés. La saison se fait principalement au début et à la fin de l'été, à cause des grandes chaleurs de juillet et d'août. Séjour monotone.

On se rend à Molitg par Prades (chemin de fer), et de là en voiture publique (7 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

molosse. — Voy. CHIENS DE GARDE.

monnaies. — Les *monnaies* qu'on fabrique *actuellement* en France sont les suivantes :

	VALEUR (en francs).	DIAMÈTRE (en millim.).	POIDS (en gram).	TITRE (en millièmes).
Or	100	35	32,258	900
	50	28	16,129	»
	20	21	6,4516	»
	10	10	3,2258	»
	5	17	1,6129	»
Argent	5	37	25	900
	2	27	10	835
	1	23	5	»
	0,50	18	2	»
	0,20	16	1	»
Nickel	0,25	25	7	»
Bronze	0,10	30	10	cuivre 95
	0,05	25	5	étain 4
	0,02	20	2	zinc 1
	0,01	15	1	100

Le *titre* des monnaies d'or et d'argent est la quantité de métal fin, or ou argent pur, existant dans 1 000 millièmes de l'alliage des monnaies.

MONNAIES ÉTRANGÈRES. — Quatre pays sont liés à la France par une convention spéciale : ce sont la *Belgique*, la *Grèce*, l'*Italie*, la *Suisse*. Les monnaies de ces quatre pays ont la même valeur, le même poids, le même diamètre que les monnaies françaises ; ces monnaies ont cours légal en France, et ce sont les seules monnaies étrangères qui soient dans ce cas. Cependant, depuis l'année 1894, les monnaies divisionnaires d'argent *italiennes* n'ont plus cours en France.

Pour les autres pays, nous allons indiquer la valeur en francs de quelques-unes des monnaies principales ; les valeurs que nous indiquons sont les *valeurs réelles*, dont il faudrait encore déduire, en France, le coût du change.

Allemagne.	VALEUR (en francs).
20 marks, ou double-couronne (or)	24,69
couronne (or)	12,35
5 marks (or)	6,17
mark (argent	1,11

Angleterre.	
souverain, ou livre sterling (or)	25,22
couronne (argent)	5,81
florin (argent)	2,32
schelling (argent)	1,16
6 pence	0,58
2 pence	0,19
penny	0,10

En Angleterre on compte souvent par guinées (21 schellings).

Autriche-Hongrie.	
ducat (or)	11,85
florin (argent)	2,47
10 kreutzer	0,15

Espagne.	
20 pesetas	20,00
peseta (argent)	0,93
real	0,23

On compte souvent par piastres (5 fr. 20). — De plus, il y a encore en circulation beaucoup de monnaies anciennes (doublons, duros, escudos).

États-Unis.	
aigle (or)	51,83
dollar (or)	5,18
20 cents (argent)	1,00

Russie.	
impériale (or)	40,00
rouble (argent)	2,67

Le rouble vaut 100 kopecks.

Tunis.	
piastre	0,62

MONNAIES FRANÇAISES (grandeur réelle).



Or.

Argent.

Bronze.

Nickel.

Espagne (argent), à refuser.

Chili (argent), à refuser.

Pérou (argent), à refuser

ANCIENNES MONNAIES FRANÇAISES. — En France, avant le système métrique, l'unité de monnaie était la *livre tournois* qui différait fort peu de notre franc actuel. La livre se divisait en 20 *sous*, le sou en 4 *liards*, le *liard* en 4 *deniers*.

Les principales pièces de monnaie étaient : *or* (louis de 48 livres et louis de 24 livres) ; *argent* (écu de 6 livres, écu de 3 livres, pièces de 30 sous, de 20 sous, de 15 sous et de 12 sous) : *bronze* (2 sous, 1 sou, 2 liards et 1 liard). Voy. POIDS ET MESURES.

monnaies et médailles (administration des). — La fabrication des monnaies est entre les mains de l'Etat ; elle se fait à Paris. Cette fabrication occupe un personnel assez peu nombreux : *personnel administratif* (1 600 à 25 000 francs de traitement), *personnel d'exploitation* (1 100 à 10 000 francs) et *ouvriers*.

mont-de-piété. — Les *monts-de-piété* ont pour but d'effectuer les prêts sur nantissement d'effets mobiliers. Il existe des monts-de-piété dans un grand nombre de villes de France. Le mont-de-piété de Paris est administré par un conseil dont la présidence appartient au préfet de la Seine. Les sommes prêtées sur gage aux emprunteurs sont passibles d'un intérêt de 4 pour 100 l'an, qui est doublé par les frais de conservation et d'estimation des gages ; l'intérêt total est donc de 8 pour 100, intérêt exorbitant qui empêche qu'on puisse considérer les monts-de-piété comme de véritables institutions de bienfaisance.

Les bénéfices qui proviennent de la gestion du mont-de-piété appartiennent aux hospices.

Le mont-de-piété de Paris occupe un personnel assez nombreux (1 400 à 18 000 francs de traitement). Les employés sont nommés par le préfet de la Seine, lorsqu'ils ont subi avec succès un examen portant sur la langue française et l'arithmétique.

Mont-Dore (*Puy-de-Dôme*). — Petite ville de 1500 habitants, possédant des eaux froides et des eaux thermales (température de 10 à 45°) dont les unes sont bicarbonatées sodiques et calciques, arsenicales, et les autres ferrugineuses bicarbonatées, arsenicales. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations, pour la guérison des maladies des voies respiratoires, de la phtisie pulmonaire au début, des rhumatismes, de la chlorose.

Grand établissement thermal, beaucoup d'hôtels et de maisons meublées dans toutes les conditions de prix et de confortable ; casino.

Climat pluvieux, à fortes variations de température, obligeant les malades à des précautions constantes et minutieuses, qui leur rendent très difficiles les lointaines promenades. Séjour, au contraire, fort agréable pour les personnes en bonne santé qui aiment les grandes promenades et les sites pittoresques.

On se rend au Mont-Dore par Laqueuille (chemin de fer) ; de là en voiture publique (15 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Montmirail (*Vaucluse*). — Village de 1 000 habitants possédant des eaux froides de composition variable selon la source (sulfatées magnésiennes, ou sulfurées calciques, ou ferrugineuses sulfatées). Elles sont, encore selon la source, employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre l'embarras gastrique, la dyspepsie, l'obésité, certains désordres provenant du foie, les maladies de la peau, le rhumatisme, le catarrhe, l'anémie.

Etablissement thermal avec hôtel ; maisons meublées ; casino. Belles promenades, charmantes excursions, climat agréable et salubre.

On se rend à Montmirail par Orange (chemin de fer), et de là en voiture publique (15 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

moquettes (chasse). — En terme de chasse, on nomme *moquettes*, ou *mouvants*, des oiseaux destinés à en appeler d'autres par leur mouvements, de façon à les faire tomber dans les pièges qui leur sont tendus. La moquette doit être, autant que possible, de la même espèce que les oiseaux qu'on veut attirer ; cependant, pour les oiseaux de proie, on prend le plus souvent un pigeon blanc, visible de loin, ou une *chouette*, qui attire très bien les pies, les geais, les corneilles.

La moquette est placée bien en vue, attachée à un corset qui ne lui laisse que les ailes de libres, ou bien à une ficelle qui lui donne un peu plus de latitude. Le chasseur, armé d'un fusil, est embusqué à petite distance. L'emploi des *moquettes* est interdit pour la chasse des oiseaux, sauf des oiseaux de proie.

Morgat (*Finistère*). — Belle plage sur la baie de Douarnenez ; situation pittoresque ; agréables promenades ; curieuses grottes. Hôtels, quelques maisons meublées. Voy. BAINS DE MER.

morsures. — Une morsure produite par un chien, un chat, un cheval ou tout autre animal n'a en général aucune gravité, et doit être traitée comme une plaie ordinaire ; on s'adres-

sera au médecin si la morsure est profonde ou a atteint des organes essentiels.

Les soins sont différents si la morsure est due à un chien ou à un chat enragé (consulter de suite le médecin, qui ordonnera le traitement par la méthode Pasteur), ou par un animal venimeux. Voy. SERPENTS.

mort. — **Signes de la mort.** Il est parfois difficile de distinguer d'une façon absolument certaine la mort réelle de la mort apparente, dans laquelle la circulation du sang et la respiration sont affaiblies de façon à passer inaperçues, tandis que le retour à la vie, et même à la santé, sont encore possibles.

C'est surtout dans l'*asphyxie*, la *léthargie*, la *syncope*, la *congélation*, l'*action de la foudre*, l'*ivresse*, l'*action de certains médicaments* qu'on rencontre des cas de mort apparente avec retour possible à la vie.

Les signes de mort sont les suivants.

Absence de pouls et de respiration, perte de connaissance, insensibilité, flexion du pouce vers le creux de la main, perte de la transparence des doigts et des oreilles. Ces signes sont *incertains*.

Les signes suivants sont plus certains. Le *visage* prend une immobilité absolue, une expression caractéristique. Les *yeux* sont sans éclat ni transparence. La *mâchoire inférieure* est abaissée. *Le corps se refroidit* graduellement. Des *taches* d'un rouge violacé ou blanchâtres apparaissent sur les reins, sur le dos, sur les cuisses à partir de la sixième heure. L'oreille, appliquée pendant longtemps sur la poitrine, ne perçoit plus aucun *bruit du cœur*.

Mais les seuls signes absolument infaillibles sont : la *rigidité cadavérique*, qui arrive ordinairement au bout de quelques heures, mais qui, dans certains cas, peut ne pas se produire ; la *putréfaction*, dont les débuts sont marqués par la coloration verdâtre du ventre, le ramollissement des tissus, le développement de l'odeur cadavérique.

Il va de soi que, dans une foule de circonstances, la réalité de la mort est rendue certaine par la connaissance des circonstances qui ont précédé la mort. C'est surtout lorsque ces circonstances sont inconnues ou semblent anormales, que les signes que nous venons d'indiquer doivent être examinés.

Législation. Aussitôt après la mort, déclaration doit être faite à la mairie de la commune, qui dresse l'*acte de décès**. Cet acte ne doit être établi qu'après constatation de la mort ; c'est seulement dans les grandes villes que cette constatation a lieu réellement par un médecin.

C'est aussi la mairie qui délivre l'*autorisation d'inhumer* (voy. INHUMATION*). Sauf des cas exceptionnels, l'inhumation a lieu 24 heures au moins après le décès.

En cas de mort violente (crime, suicide, accident), l'autorité doit être immédiatement informée, et il est bon de laisser les choses en l'état où on les a trouvées jusqu'à l'arrivée de l'autorité. Mais s'il y a le moindre doute sur la réalité de la mort, les soins nécessaires doivent être donnés, sans perdre un moment et sans attendre qui que ce soit.

Quand l'inhumation doit avoir lieu dans une autre commune que celle du décès, une autorisation spéciale est nécessaire, et alors des précautions particulières sont exigées relativement à la mise en bière (qui doit avoir lieu en présence du commissaire de police) et au transport.

La sépulture se fait ordinairement dans un cimetière public ; elle peut avoir lieu dans une propriété particulière, pourvu que cette propriété soit hors de l'enceinte d'une ville ou d'un bourg.

Quand le cimetière est petit, la commune a le droit de faire creuser, au bout de 5 ans, de nouvelles fosses sur l'emplacement des anciennes. Mais si l'étendue du cimetière le permet, les communes peuvent faire, aux personnes qui veulent payer un prix convenu d'avance, des concessions de terrain de plus longue durée, ou même perpétuelles. Dans ce cas, la famille a le droit d'élever sur la tombe, après autorisation préalable, un monument durable.

Frais d'enterrement. Les frais nécessités par la sépulture d'une personne sont nombreux et souvent élevés : frais de cercueil, de lettres de faire part, de fosse, d'achat de terrain, taxe municipale, décoration de la maison mortuaire, frais de culte.

A Paris, les frais principaux sont excessivement élastiques ; ils peuvent aller de quelques francs (non compris le prix du cercueil) à plusieurs milliers de francs. On peut même, en présentant à la mairie un certificat d'indigence, délivré par le commissaire de police du quartier, obtenir l'inhumation gratuite.

Dans les cimetières de Paris, une concession de 2 mètres carrés de terrain coûte : pour 5 ans, 50 francs ; pour 30 ans, 317 francs ; perpétuelle, 737 fr.

morue. — Aucun poisson n'a une importance alimentaire aussi considérable. Sous le nom de *cabillaud* ou de *merlu*, on consomme la morue fraîche ;

on donne le nom de *merluche* à la morue sèche, et on réserve généralement le nom de *morue* au poisson salé; c'est sous cette dernière forme que la morue est presque exclusivement consommée en France.

Quand on veut faire cuire un morceau de morue salée, on commence par le faire tremper pendant 24 heures au



Morue (longueur, 0m,80).

moins dans de l'eau, que l'on change à plusieurs reprises. Puis on la fait bouillir dans l'eau pendant 15 minutes, en écumant avec soin. Au bout de ce temps on éloigne la casserole du feu, on la couvre et on laisse baigner le poisson pendant 15 minutes encore dans l'eau de cuisson; on retire alors, on fait égoutter et on accommode de l'une des manières ci-dessous:

Morue à la maître d'hôtel. — On met la morue cuite sur un plat, on y ajoute une *maître d'hôtel* (voy. SAUCES), en y joignant un peu de verjus ou de vinaigre; on chauffe de façon à faire fondre le beurre de la maître d'hôtel, et on sert.

Morue aux pommes de terre. On la sert encore couverte d'une sauce blanche et entourée de pommes de terre bouillies, qu'on a fendues en deux et qu'on a mises un moment sur le gril.

Morue à la provençale. Dans une casserole on fait chauffer quelques cuillerées d'huile d'olive; on y ajoute un hachis abondant d'ail et de persil, puis un peu de farine; on tourne à la cuiller de bois *sans laisser roussir;* puis on verse 2 verres d'eau et on laisse bouillir une demi-heure. Quand la sauce a pris une bonne consistance, on y met la morue cuite, bien parée et bien égouttée, on laisse chauffer pendant quelques instants et on sert.

morve. — Maladie contagieuse fréquente chez le cheval et l'âne, transmissible à la plupart de nos animaux domestiques. La *morve* est extérieurement caractérisée par des ulcérations de la muqueuse du nez, ou écoulement visqueux par les naseaux, nommé *jetage*, et enfin un gonflement des glandes lymphatiques situées sous la langue. Ces symptômes extérieurs sont accompagnés de désordres graves, surtout du côté des poumons. La maladie est considérée comme incurable. Sous sa forme aiguë, elle peut entraîner la mort dans un délai très court. Si elle devient chronique, elle détermine une mort plus lente, mais tout aussi assurée.

La morve est surtout redoutable par sa contagiosité. La transmission de la maladie a lieu par le contact avec l'animal malade, par l'intermédiaire des harnais, par le séjour dans une écurie dont la mangeoire, le râtelier, le mur de face, les cloisons de séparation ont été souillés par du jetage ou du pus morveux. Ces produits conservent leur propriété virulente pendant au moins 15 jours. Le jetage morveux déposé dans les abreuvoirs peut conserver son activité jusqu'à 18 jours. La transmission est même à craindre pour l'homme, qui ne doit toucher le nez des animaux morveux qu'avec les plus grandes précautions.

Aussi la loi ordonne-t-elle l'abatage des animaux morveux et leur enfouissement à grande profondeur.

La *morve* est un *vice rédhibitoire** pour le cheval, l'âne et le mulet. Voy. ÉPIZOOTIES.

mots géométriques. — On nomme mots géométriques des mots qui, écrits les uns sous les autres, forment une figure géométrique déterminée, et peuvent se lire, indifféremment, soit de haut en bas, soit de gauche à droite. Des exemples vont éclaircir cette définition. Les devinettes de mots géométriques sont souvent fort intéressantes à chercher.

Mot carré.

Mon premier est souvent cause que l'on marchande.
Mon second est un pauvre gueux.
Mon troisième est un nom que l'on donne à l'Islande.
Mon quatrième, duc malheureux,
S'étant laissé ravir son duché de Lorraine,
En Suisse alla cacher ses regrets et sa haine.

Les quatre mots qui répondent à la question sont:

C H E R
H È R E
E R I N
R E N É

Sur ce carré, on peut lire les mots aussi bien dans un sens que dans l'autre.

Mot carré syllabique.

1. Instrument très utile aux enfants en bas âge.
2. Serrure qui présente un très grand avantage.
3. Pourvu d'un embonpoint discret, pas davantage.

Les mots sont:

BI BE RON
BE NAR DE
RON DE LET

Mot en triangle.

1. Le nom d'un auteur latin.
2. Gronde souvent dans le lointain.
3. Par un chien nous est donnée.
4. Qui change avec chaque année.
5. Un pronom démonstratif.
6. Au milieu d'un adjectif.

Les mots sont :

H	O	R	A	C	E
O	R	A	G	E	
R	A	G	E		
A	G	E			
C	E				
E					

Mot en losange.

Vous trouverez mon *premier* en tête des gourmands.
Mon *deuxième* se voit parmi vos vêtements.
Comme paysagiste on cite mon *troisième*.
Des gens privés d'un œil on dit mon *quatrième*.
Pour son grand appétit mon *cinquième* est con-
Mon *sixième* à l'église est souvent retenu. [nu.
Mon *septième* désigne une mauvaise tête.
Mon *huitième* se dit d'une chose aigrelette.
Mon *neuvième* se trouve au sein d'un parvenu.

Les mots formant le losange sont :

				G				
			B	A	S			
		C	O	R	O	T		
	B	O	R	G	N	E	S	
G	A	R	G	A	N	T	U	A
	S	O	N	N	E	U	R	
		T	E	T	U	E		
			S	U	R			
				A				

Les mots en carré sont en général les plus aisés à trouver.

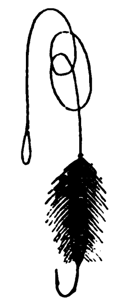
Motte (la) (*Isère*). — Village de 800 habitants possédant des eaux thermales chlorurées sodiques, employées en boisson, bains et douches, contre le rhumatisme et la scrofule.

Grand établissement thermal avec hôtel. Climat salubre, mais chaud, avec de brusques variations de température. Intéressantes excursions; vie de famille; prix modérés.

Chemin de fer; on descend à la station de La Motte-les-Bains (chemin de fer de Saint-Georges-de-Commiers à La Mure ; voitures pour l'établissement). Voy. EAUX MINÉRALES.

mouche artificielle. — La *mouche artificielle* sert pour pêcher à la *ligne à lancer**. On la fait de diverses nuances, de diverses grosseurs, de divers poids. La couleur importe fort peu ; dans les eaux très limpides on peut prendre des mouches de couleur claire ; mais pour les eaux légèrement troubles, il faut des mouches foncées, ou même tout à fait noires.

Quant à la dimension, il faut qu'elle soit en rapport avec la grosseur de l'hameçon sur lequel la mouche doit être fixée, en rapport, par conséquent, avec la taille du poisson dont on poursuit la capture. Il est bon, cependant, de ne pas forcer la grosseur, les plus gros poissons se prenant fort bien avec des hameçons relativement petits.



Mouche artificielle *fabriquée par le pêcheur lui-même.*



Mouche artificielle.

On trouve dans le commerce les mouches artificielles les plus variées, mais on peut aussi fabriquer cet engin soi-même.

Il suffit pour cela de prendre une fine plume d'oiseau et de l'attacher au-dessus de la pointe de l'hameçon, avec un fil fin de soie, de telle manière que les barbes de la plume se hérissent le plus possible autour de l'hameçon.

mouches (**destruction des**). — Il est relativement facile de se préserver de ces hôtes incommodes dans les appartements de la manière suivante. Chaque jour, à l'heure qu'on jugera la plus convenable, mais aussi près que possible du milieu de la journée, on fermera les contrevents, en laissant les fenêtres ouvertes, de façon à ne laisser entrer le jour que par une fente de 2 ou 3 centimètres de largeur; les mouches, qui n'aiment pas l'obscurité, sortiront par là.

Mais cette précaution ne peut être prise dans les cuisines. Alors il faut mettre sur les meubles, sur les rayons, des pièges à mouches ainsi constitués : un verre, à moitié rempli d'eau de savon forte, est recouvert d'une petite planchette percée d'un trou en son milieu; on enduit de miel ou de confiture le côté de la planchette qui est tourné vers l'intérieur. Les mouches entrent par le trou, attirées par les confitures, et tombent dans l'eau de savon. Chaque matin il faut changer l'eau. Même dans les appartements, ces pièges sont d'un

aspect moins désagréable que les assiettes garnies de papier tue-mouches; d'ailleurs, avec le papier tue-mouches, les insectes, empoisonnés, vont tomber morts sur tous les meubles, qu'ils salissent ainsi. Enfin ce papier, souvent arsenical, crée un danger d'empoisonnement pour les enfants et même pour les oiseaux en cage et les volailles qui mangent les mouches mortes.

moule. — La *moule* a une chair agréable à manger, mais qui cause assez fréquemment des accidents qui ressemblent à des empoisonnements. Même les personnes dont l'estomac est robuste en peuvent être victimes. Ces



Moule comestible (longueur, 0m,07).

accidents sont ordinairement sans grande gravité, mais on a cependant observé quelques cas de mort. C'est surtout en été (mai, juin, juillet, août) qu'ils sont à craindre: il faut à cette époque éviter les moules. Quand les premiers symptômes apparaissent, il faut faire vomir le malade et envoyer chercher le médecin.

Moules au naturel. Les moules, bien grattées, bien lavées extérieurement, sont mises avec leurs coquilles dans une casserole, sur un feu vif, sans assaisonnement, ni eau. On les sert dès qu'elles sont ouvertes.

Moules à la marinière. Les moules, bien nettoyées, sont mises dans la casserole avec un peu de beurre, de vin blanc, carottes coupées en tranches, oignon et persil hachés fin, ail, thym, sel, poivre, clous de girofle. On fait chauffer sur un feu vif en faisant sauter constamment. On enlève les moules une à une, à mesure qu'elles s'ouvrent, et on les range sur un plat chaud, en enlevant les petits crabes qu'il peut y avoir à l'intérieur. Enfin on les arrose d'une partie de la sauce, passée au tamis. On sert bien chaud.

moulinet. — Voy. CANNE A LIGNE.

mousse. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

mousses (**École des**).— Cette école, installée en rade de Brest, sur le vaisseau *la Bretagne*, a pour but d'apprendre aux enfants le métier de marin. Les candidats doivent avoir 14 ans; ils sont admis sans examen; l'effectif est de 800 enfants; en cas de demandes trop nombreuses, les fils de marins et de militaires sont choisis les premiers. Le régime est entièrement militaire.

Les mousses reçoivent une instruction primaire et apprennent complètement le métier de marin. Quand ils ont atteint l'âge de 16 ans, ils sont mis en demeure de contracter un engagement volontaire pour servir dans les équipages de la flotte, mais ils restent cependant à l'école jusqu'à la fin de leurs études qui durent 1 an et demi.

moustiques. — Voy. COUSINS.

moutarde. — La *moutarde de table*, dont le principal élément est la graine de moutarde, est un condiment agréable, stimulant l'estomac et facilitant par suite la digestion des viandes froides, du porc, du boudin,... mais on ne doit pas en abuser ; il en pourrait résulter une irritation fâcheuse de l'estomac.

La graine de moutarde est également employée à la confection des *sinapismes**.

mouton. — Le mouton, ordinairement élevé chez nous en troupeaux plus ou moins considérables, nous fournit à le fois sa laine et sa chair, en même temps que du lait, du suif et un cuir fin. Nos races sont nombreuses. Les plus recherchées sont celles qui s'engraissent le plus facilement et celles qui donnent le plus de laine.

Faible, délicat, sujet à une foule de maladies, le mouton ne prospère que s'il est l'objet de soins attentifs.

L'étable des moutons, ou bergerie, doit être assez grande pour que toutes les bêtes puissent s'y coucher à la fois sans se gêner mutuellement; elle doit contenir des râteliers assez étendus pour que toutes puissent y prendre à la fois leur nourriture. Il importe que la hauteur en soit aussi grande que possible, avec des fenêtres nombreuses, déterminant un courant d'air constant à une hauteur suffisante pour que les moutons n'en soient pas incommodés. La lumière doit pénétrer librement; à la rigueur un hangar fermé constitue une excellente bergerie.

Alimentation. L'alimentation doit être bien choisie et aussi abondante que possible, puisqu'il s'agit uniquement, ou presque uniquement de produire de la viande.

Dans la belle saison, l'alimentation a lieu presque uniquement au pâturage, sous la garde du berger et du chien. On utilise ainsi des herbes qui, sans les moutons, resteraient sans emploi, les moutons trouvant à brouter là où le bœuf, le cheval ne trouvent plus rien. Les pâturages qui conviennent le mieux

aux moutons sont, en général, les pâturages élevés, à herbe courte, sur terrain sec et perméable ; au contraire, le mouton réussit mal dans les terrains bas, imperméables, plus ou moins humides ou marécageux.

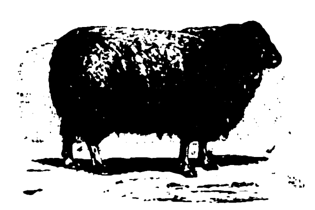
La pâture, dans la plus grande partie de la France, dure régulièrement pendant 6 ou 7 mois. Au début du printemps



Mouton mérinos (bélier).

il convient, pour ménager la transition, de donner aux animaux un repas de fourrage sec à la bergerie avant leur sortie.

En hiver, l'alimentation se fait à la bergerie. Comme aliments, on donne alors, aussi abondamment que possible, des racines ou tubercules coupés en tranches, mélangés avec des balles, des pailles finement hachées ; des fourrages grossiers, tels que trèfles, paille de



Mouton Southdown (bélier).

lupin, pailles de pois, de vesce, de féverole, d'avoine, d'orge, etc. ; puis, comme aliments plus nutritifs, du son, des féveroles, des tourteaux. Ces aliments sont distribués en 3 repas. Comme boisson, un peu d'eau.

Reproduction. La durée de la gestation de la brebis est de 140 jours. Les brebis pleines doivent être bien nourries, avec des aliments sains. Elles doivent être placées dans une bergerie bien aérée, assez vaste, avec une bonne litière ; si l'agnelage a lieu en hiver, on ferme pour quelques jours les fenêtres, pour éviter le froid et les courants d'air, auxquels les mères et les jeunes sont très sensibles. Chaque brebis ne pouvant allaiter qu'un agneau, il faut enlever l'un d'eux aux mères qui en ont deux et le donner à une mère dont l'agneau serait mort, ou tenter de l'élever au biberon. Il existe des biberons spéciaux pour l'élevage des agneaux. D'ailleurs, les nourrissons doivent être



Mouton Dishley.

mis à part et ne téter qu'à heures fixes : on évite aussi qu'ils ne tourmentent constamment la mère ; les repas sont également et régulièrement espacés.

Le sevrage est progressif et devient complet à l'âge de 5 ou 6 mois. Le supplément de nourriture est constitué d'abord par des bouillies claires faites avec des farines de légumineuses ou



Mouton du Plateau central.

des tourteaux oléagineux. Puis on donne un mélange humide de farine de fèves ou de pois, de son de froment, de tourteaux, enfin des fourrages tendres. Ces précautions sont indispensables pour éviter les maladies.

Tonte. La tonte se fait une fois par an, à l'époque où la belle saison est définitivement arrivée (généralement en juin). Elle est précédée ordinairement d'un lavage des animaux ; cependant on pratique aussi la tonte sans lavage, qui fournit une laine grasse dont on peut ensuite retirer le *suint*, qui n'est pas sans valeur.

MALADIES DES MOUTONS. — Nous n'en indiquerons qu'un petit nombre et principalement celles qui exigent des soins immédiats de la part du berger.

Et d'abord, les agneaux dont l'allaitement est mal dirigé sont sujets à plu-



Lavage du mouton avant la tonte.

sieurs maladies qui les déciment rapidement, si on n'y porte remède.

Le **muguet**, caractérisé par la présence de filaments blancs dans la bouche, est combattu par des badigeonnages à



Tonte du mouton

l'aide d'un pinceau de linge trempé dans de l'eau additionnée d'un millième d'acide chlorhydrique. Quand on a été au plus pressé, il est indispensable d'améliorer l'alimentation des mères, le muguet n'apparaissant que chez les agneaux mal nourris.

La **diarrhée** est beaucoup plus grave; elle survient quand les mères ont une alimentation très nutritive, mais trop sèche. On évitera donc cette alimentation, car la maladie, quand elle survient, est presque toujours mortelle.

Pour les moutons adultes, les maladies sont nombreuses,

Pour la **météorisation**, voy. ce mot.

La **clavelée**, qui est au rang des *vices rédhibitoires**, est caractérisée par l'éruption de gros boutons arrondis qui suppurent, puis se dessèchent; il y a en même temps fièvre, jetage par le nez, irritation des yeux. La mortalité est considérable et peut même atteindre la totalité du troupeau. La maladie est essentiellement contagieuse, mais on peut en garantir les moutons par une *vaccination* nommée *clavélisation*.

La **cachexie aqueuse**, ou *pourriture*, attaque aussi le troupeau entier, quand les pâturages sont humides. On la reconnaît à la pâleur des membranes de l'œil et au développement d'une forte grosseur dans la gorge. Quand la maladie se déclare, on doit cesser la pâture dans les endroits humides, donner une alimentation substantielle et administrer de la *couperose verte* (1 gramme par litre dans l'eau de boisson et 1 gramme par jour et par tête, mélangé en poudre avec 10 grammes de sel de cuisine, qu'on ajoute aux aliments).

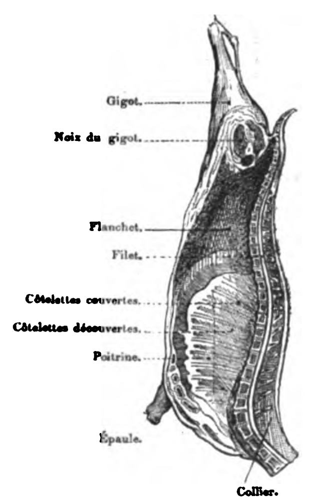
Le **piétin** est une maladie du pied qui consiste dans le développement d'un ulcère capable de détruire le pied. Au début la bête boite, le pied devient chaud et douloureux, le dépérissement est rapide, puis la mort survient si on ne porte remède. La maladie, qui peut être engendrée par de mauvaises conditions hygiéniques (litières trop pourries) semble contagieuse. Dès l'apparition du mal, on enlève la portion de corne détachée par l'inflammation et on étend à la surface du mal une couche mince d'une pâte faite en mélangeant de l'alun calciné avec de l'acide sulfurique, de façon à obtenir la consistance du miel.

Le **tournis** attaque surtout les agneaux de 1 à 2 ans. Le mouton devient lent, nonchalant, il porte la tête basse; au bout de quelques semaines il tourne sur lui-même, s'affaiblit, cesse de manger et meurt, si on ne le vend pas rapidement pour la boucherie. Il n'y a presque aucun traitement à tenter. La

Œstre de mouton ou céphalémie. — Cette mouche dépose ses œufs dans la narine du mouton, et la larve, après l'éclosion, détermine une maladie analogue au tournis.

maladie est due à la présence, dans la cervelle, d'une vésicule remplie de liquide, qui constitue l'une des phases du développement d'un ver qui vit dans l'intestin du chien. Les jeunes moutons contractent la maladie en avalant, au pâturage, les embryons provenant des excréments du chien. Ces embryons vont ensuite se loger dans la cervelle.

mouton (**cuisine**).— Après la viande du bœuf, celle du mouton est la plus nutritive et celle dont la digestion est la plus facile. Quand elle est de bonne



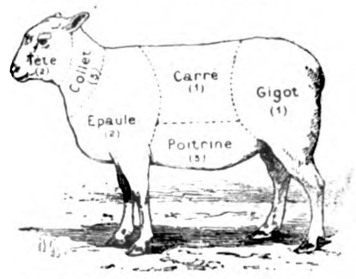
L'intérieur du mouton.

qualité, elle est ferme, serrée, bien rouge, avec une graisse blanche et dure; il ne faut pas accepter la viande pâle, mouillée, entourée d'une graisse jaune. Selon les races, la viande n'a toutes les qualités qu'à partir de l'âge de 15 mois à 3 ans; la chair des moutons trop jeunes est plus blanche, plus molle, moins nutritive et d'un goût plus fade.

En hiver le mouton se conserve aisément pendant plusieurs jours, et il devient même plus tendre, d'un goût plus délicat. Même en été, il ne faut pas faire cuire la chair d'un animal trop récemment tué.

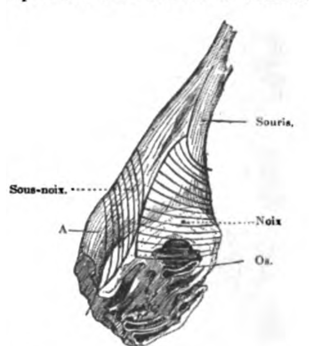
Les meilleurs morceaux du mouton (*fig.*) sont le *gigot* et le *carré*, qui fournit les côtelettes. Cependant l'*épaule* et la *poitrine*, d'un prix moins élevé, fournissent également des mets fort agréables.

Gigot rôti. On bat fortement le gigot, on le *pare* en enlevant l'excès de graisse,



La viande du mouton (les numéros indiquent la qualité de la viande).

les plus grosses peaux, on le larde de plusieurs gousses d'ail, on le frotte de sel et de poivre, d'un peu de graisse, et on le met à la broche, devant un feu très vif, qui puisse le saisir; on arrose fréquemment. La cuisson est terminée

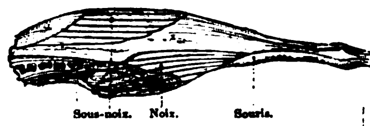


Comment on découpe le gigot (manière verticale). — On enlève la souris; on coupe des tranches minces dans la noix, en allant verticalement jusqu'à l'os, et on sépare ces tranches en glissant le couteau le long de l'os. On opère de même pour la sous-noix, après avoir enlevé la partie A.

quand le gigot, percé d'un trou profond avec une fine brochette, laisse sortir un abondant jus rougeâtre. Cette cuisson dure de 45 minutes à 1 heure 30, selon la grosseur du gigot et le système de rôtissoire employé. Le gigot se rôtit très bien au four, pourvu que ce four soit assez chaud pour saisir la surface.

Côtelettes grillées. Les côtelettes, prises dans le *carré* ou dans le *filet*, sont battues, puis salées et poivrées et mises sur le gril, sur un feu vif. Quand elles sont cuites d'un côté, on les retourne. Il faut les servir très chaudes, dans des assiettes chaudes.

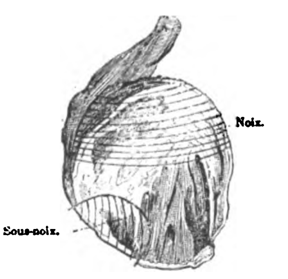
Les côtelettes peuvent également être sautées dans la poêle, avec un peu de graisse. Quand elles sont cuites, on



Comment on découpe le gigot (manière horizontale). — On commence par enlever la souris; puis on coupe la noix horizontalement, par tranches minces. On retourne alors le gigot, on enlève la partie voisine de la sous-noix et on coupe la sous-noix horizontalement, en tranches minces.

les enlève et on les tient chaudes dans le plat; puis, à la graisse restée dans la poêle on ajoute un peu de bouillon, des échalotes et des fines herbes hachées, du sel, du poivre, des cornichons coupés; quand cette sauce a bouilli pendant quelques instants, on la verse sur les côtelettes.

Pour les côtelettes, et aussi pour le gigot, on peut, avant la cuisson, laisser la viande pendant 3 ou 4 jours dans une



Comment on découpe l'épaule. — On découpe comme pour le gigot (manière verticale).

marinade composée d'huile, vinaigre, sel, poivre, ail, thym, laurier, clous de girofle. Le morceau n'étant pas entièrement recouvert de marinade, on l'arrose et on le retourne 2 ou 3 fois par jour. Puis la marinade, passée, peut être ajoutée au jus du gigot quand la cuisson est à moitié.

Épaule dans son jus. L'épaule, désossée, est piquée d'ail, de lardons, assez fortement salée, poivrée, puis roulée et ficelée. On la met alors dans la casserole avec un peu de beurre: quand elle a pris couleur de tous les côtés, on ajoute bouillon ou eau, persil, thym, les os enlevés de l'épaule, un pied de veau, une couenne de lard, on couvre et on laisse cuire à petit feu pendant 3 heures.

On sert avec le jus, ou bien sur des haricots ou des pommes de terre.

Le gigot se prépare aussi de la même manière, mais il ne faut pas désosser.

Poitrine de mouton grillée. Quand on a fait cuire une poitrine de mouton dans le pot-au-feu, on la pane de mie de pain, on la met quelques instants sur le gril, avec un feu vif, et on sert avec une sauce piquante.

Ragoût de mouton. Dans du beurre bien chaud, placé dans une casserole, on jette des morceaux coupés de poitrine de mouton; on sale et on poivre. Quand les morceaux sont devenus bien roux, on les retire, on ajoute un peu de farine, en remuant, puis de l'eau chaude, un bouquet de persil, thym, laurier, de l'ail haché, des fines herbes, et on remet la viande. Quand la cuisson est à moitié, on ajoute des pommes de terre entières, des navets, et on laisse cuire encore pendant une heure. Voy. aussi LANGUE, CERVELLE, ROGNONS, PIEDS.

muguet. — Voy. MOUTON.

muid. — Voy. VOLUME.

mulet. — Le mulet tient à la fois du cheval et de l'âne : du cheval par sa force et sa taille; de l'âne par sa sobriété, sa frugalité, sa résistance à la fatigue. Pour l'âge, les maladies, l'alimentation. Voy. CHEVAL; voy. aussi VICES RÉDHIBITOIRES, PANSAGE, FERRURE.

multiplication. — Nous donnons ici la *table de multiplication* (quoique chacun puisse aisément la dresser soi-même) en la prolongeant jusqu'à 12.

mûrier. — Le mûrier est un arbre des pays chauds, mais il est, en somme, assez peu sensible au froid, et on le rencontre, en France, jusqu'en Bourgogne et dans les environs de Paris. On le cultive surtout pour sa feuille qu'on donne à manger aux vers à soie; celle des arbres plantés au midi est surtout nourrissante.

Mais on peut aussi manger les fruits, qui sont rafraîchissants. Les bestiaux et la volaille en sont très avides; la médecine conseille l'emploi du sirop de mûres.

mur mitoyen. — Mur qui appartient aux deux propriétés contiguës

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36
4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48
5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	66	72
7	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	84
8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96
9	18	27	36	45	54	63	72	81	90	99	108
10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
11	22	33	44	55	66	77	88	99	110	121	132
12	24	36	48	60	72	84	96	108	120	132	144

dont il forme la séparation. Tout mur servant de séparation entre bâtiments,



Mûrier noir, rameau avec fruits (hauteur de l'arbre, 10m).

entre cours et jardins, et même entre enclos dans les champs, est *présumé mitoyen*, s'il n'y a titre ou marque du contraire.

La *réparation* et la *reconstruction* du mur mitoyen sont à la charge de tous ceux qui y ont droit, et proportionnellement au droit de chacun; cependant tout copropriétaire d'un mur mitoyen peut se dispenser de contribuer à ces frais en abandonnant son droit de mitoyenneté, pourvu que le mur mitoyen ne soutienne pas un bâtiment qui lui appartienne.

Tout propriétaire peut faire bâtir contre un mur mitoyen, et y faire placer des poutres ou solives.

Tout propriétaire peut faire *exhausser* le mur mitoyen, mais il doit acquitter seul la dépense de l'exhaussement, ainsi que les réparations d'entretien au-dessus de la hauteur de clôture commune. En outre, comme la surcharge provenant de l'exhaussement sera, pour la partie du mur restée mitoyenne, une cause de réparations plus fréquentes, il doit payer au voisin une indemnité suivant la valeur de cet exhaussement. Si le mur mitoyen n'est pas en état de sup-

porter l'exhaussement, celui qui veut l'exhausser est forcé de faire reconstruire en entier et à ses frais, et l'excédent d'épaisseur se prend de son côté.

Le voisin qui n'a pas contribué à l'exhaussement peut en acquérir la moitié en payant la moitié de la dépense qu'il a coûté et la valeur de la moitié du sol fourni pour l'excédent d'épaisseur, s'il y en a. Tout propriétaire joignant un mur a de même la faculté de le rendre mitoyen en tout ou en partie, en remboursant au maître du mur la moitié de sa valeur, ou la moitié de la valeur de la portion qu'il veut rendre mitoyenne, et la moitié de la valeur du sol sur lequel le mur est bâti.

L'un des voisins ne peut pratiquer dans le corps d'un mur mitoyen aucun enfoncement, ni appliquer ou appuyer aucun ouvrage, sans le consentement de l'autre, ou sans avoir, à son refus, fait régler par experts les moyens de ne pas nuire aux droits de ce dernier.

musée pédagogique. — Ce musée, établi à Paris, dépend du ministère de l'instruction publique; il constitue, avec la Bibliothèque centrale de l'enseignement primaire, qui en dépend, une exposition scolaire permanente et un centre d'informations et de directions pour les recherches et les études personnelles sur l'enseignement, tant en France qu'à l'étranger. Il est ouvert tous les jours (sauf le lundi) aux personnes munies de cartes de travail, et au public le dimanche et le jeudi (10 heures du matin à 4 heures du soir); la bibliothèque renferme plus de 35 000 volumes, et les collections sont très riches.

Des conférences et des exercices pratiques y sont organisés en faveur des aspirants et aspirantes à l'examen du professorat des écoles normales primaires et des écoles primaires supérieures.

musées. — Les musées nationaux du Louvre, du Luxembourg (à Paris), de Versailles, Saint-Germain, etc., ainsi que les objets d'art appartenant à l'Etat et disséminés dans ses divers immeubles, sont confiés aux soins d'une administration spéciale. On entre dans cette administration, fort peu nombreuse, avec le titre de *commis* (1 800 francs) ou celui d'*attaché* (2 500 fr.). Les attachés, qui seuls peuvent parvenir aux postes supérieurs (conservateur adjoint, conservateur, administrateur), sont choisis parmi les anciens élèves de l'Ecole normale supérieure, des Ecoles françaises de Rome et d'Athènes, de l'Ecole des hautes études, de l'Ecole des chartes.

Les musées occupent en outre un assez grand nombre de gardiens.

muséum d'histoire naturelle. — Etablissement d'instruction supérieure situé à Paris, dans les terrains du *Jardin des plantes;* il renferme de très importantes collections, de nombreux laboratoires et des champs de culture. Les professeurs, au nombre de 19, ont en même temps la direction des collections et des laboratoires. Les cours du *muséum* sont publics [anatomie comparée, anthropologie, paléontologie, physiologie générale, zoologie (4 chaires), botanique (2 chaires), géologie, minéralogie, culture, physique (2 chaires), chimie (2 chaires), pathologie comparée, physiologie végétale]. Outre les cours, des conférences et des travaux pratiques ont lieu pour les élèves inscrits.

Bien que le muséum soit un établissement purement scientifique, qui ne prépare à aucun examen, il reçoit comme élèves inscrits des boursiers (1 500 fr.) qui se préparent à la licence, à l'agrégation ou au doctorat des sciences naturelles.

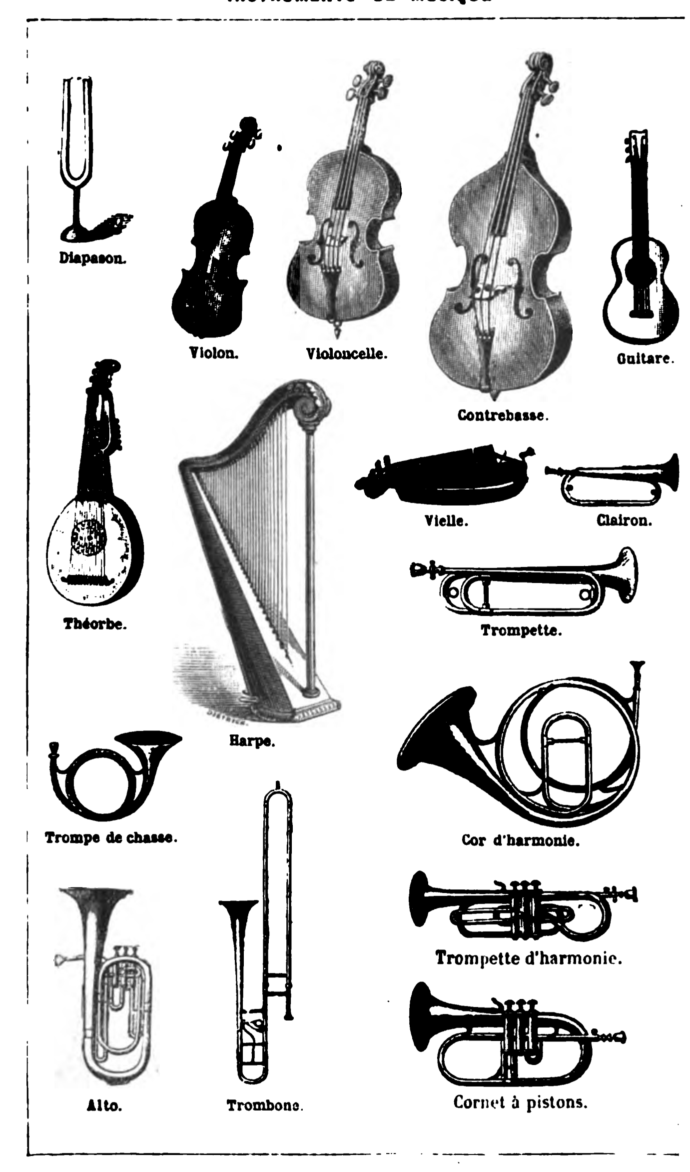
Les professeurs du muséum (10 000 fr. de traitement) sont nommés par le président de la République, et choisis sur 2 listes dressées par les professeurs du muséum et la classe correspondante de l'Institut. Outre les professeurs, des *aides-naturalistes* reçoivent un traitement de 3 000 à 5 000 francs, et des *préparateurs* un traitement de 1 900 à 2 900 fr.

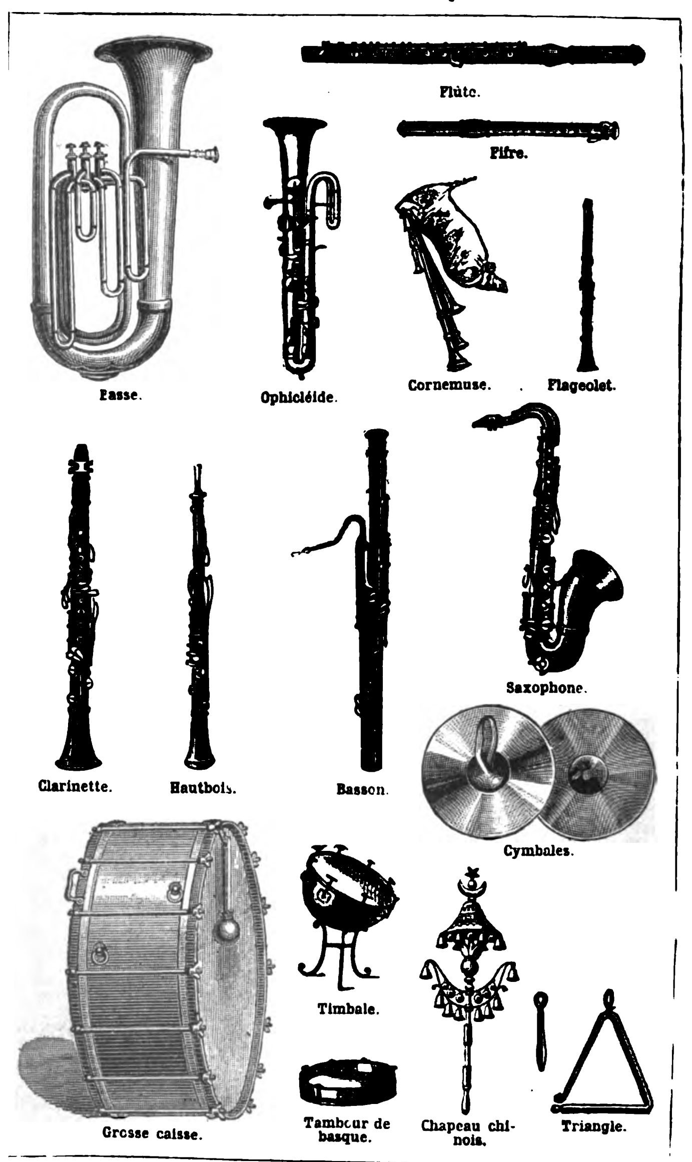
musique. — Voy. CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE ET DE DÉCLAMATION.

musique (instruments de). — Les planches ci-jointes indiquent la forme et le nom des principaux instruments de musique actuels.

mutation (droits de). — Chaque fois qu'il y a *mutation*, c'est-à-dire changement de propriétaire pour une propriété mobilière ou immobilière, l'Etat perçoit un droit dit de *mutation*. Ce droit se perçoit, que la mutation résulte d'une *vente*, d'une *donation entre vifs* ou d'un *héritage*. Les droits à payer sont proportionnels à la valeur de la propriété, mais ils varient aussi suivant la nature de l'acte de transmission et la qualité des personnes entre lesquelles se fait la mutation. Voy. VENTE, DONATION ENTRE VIFS, SUCCESSION.

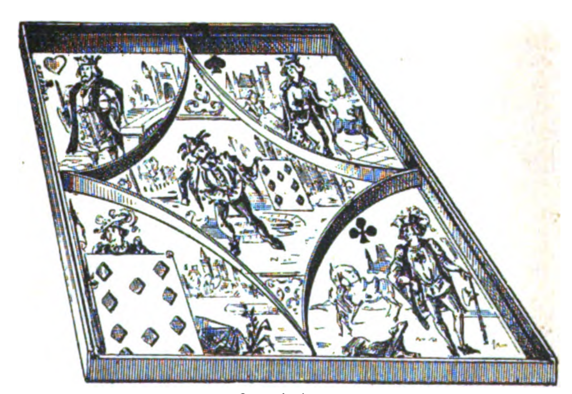
mutilation. — Voy. DÉGRADATION DES MONUMENTS PUBLICS.


Diapason.
Violon.
Violoncelle.
Guitare.
Contrebasse.
Théorbe.
Vielle.
Clairon.
Trompette.
Harpe.
Trompe de chasse.
Cor d'harmonie.
Trompette d'harmonie.
Alto.
Trombone.
Cornet à pistons.


Flûte.
Pifre.
Basse.
Ophicléide.
Cornemuse.
Flageolet.
Saxophone.
Clarinette.
Hautbois.
Basson.
Cymbales.
Timbale.
Grosse caisse.
Tambour de basque.
Chapeau chinois.
Triangle.

N

nain jaune. — Jeu de cartes facile et amusant à jouer en famille. Il faut être de 3 à 8 joueurs, employer un jeu de 52 cartes et une grande feuille de papier au milieu de laquelle on a collé un *sept de carreau* (le *nain jaune*), accompagné, aux quatre coins, du *roi de cœur*, de la *dame de pique*, du *valet de trèfle*, du *dix de carreau;* ces cartes ne sont pas, bien entendu, empruntées au jeu qui va servir, car ce jeu doit être complet.



Le nain jaune.

Le roi est la plus forte carte, l'as la plus faible.

La manière de jouer. On tire au sort pour savoir qui donnera le premier les cartes; on les donne par 2 ou par 3, jusqu'à ce que chacun ait 15, 12, 9, 8, 7 ou 6 cartes, selon que le nombre des joueurs est de 3, 4, 5, 6, 7 ou 8. Le reste des cartes constitue le talon, auquel il ne sera pas touché; il n'y a, d'ailleurs, pas d'atout, ni même de couleur, c'est-à-dire qu'un roi quelconque prend une dame quelconque et que, de même, un dix quelconque prend un neuf quelconque.

Le but de chaque joueur est de se débarrasser le premier de toutes ses cartes, en obéissant aux règles suivantes.

Le premier joueur, celui qui vient à la suite de celui qui a distribué les cartes, joue une carte quelconque, à son gré. Il choisit toujours la plus faible carte d'une série, par exemple le quatre de pique; par-dessus il met un cinq (celui de carreau, par exemple), puis un six, un sept, jusqu'à ce que sa série soit interrompue. Quand il est obligé de s'arrêter, le suivant met une carte immédiatement supérieure, s'il en a une; s'il n'en a pas, il passe, et le joueur suivant est appelé à fournir la carte demandée, et ainsi de suite. Quand on arrive à un roi, celui qui le pose enlève tout le paquet, et c'est à lui à abattre une carte à son choix et à suivre, comme précédemment. Comme certaines cartes sont restées au talon, comme d'autres sont déjà sorties précédemment, il arrive que la série s'arrête avant d'être montée au roi; c'est alors celui qui a mis la plus forte carte qui fait la levée et continue le jeu. Le joueur qui, le premier, n'a plus rien en mains, gagne le coup.

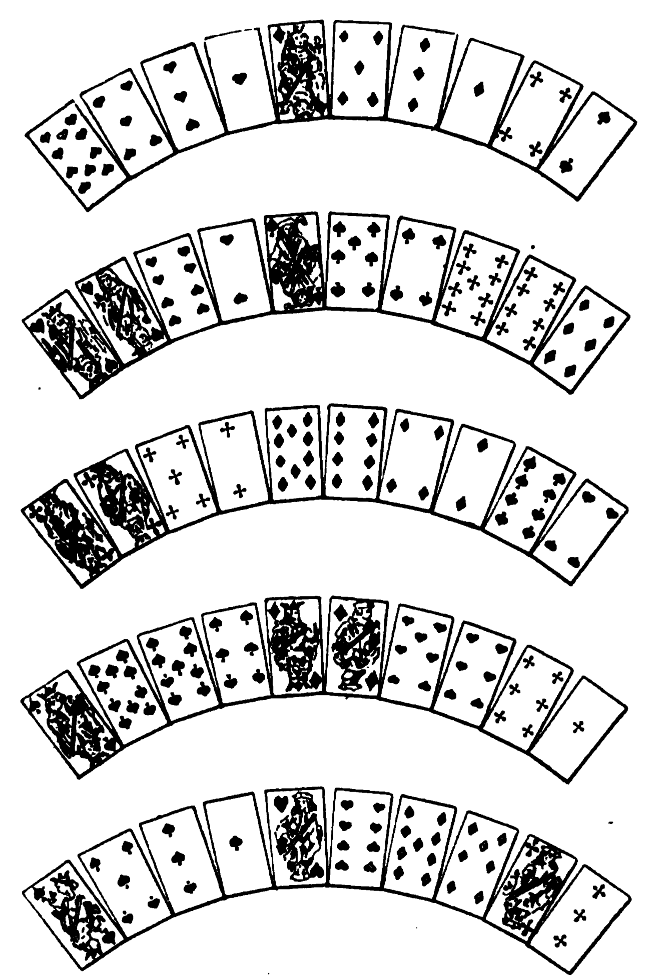
Le compte des points. Au début de la partie, chaque personne reçoit un certain nombre de jetons, auxquels on attribue une valeur déterminée en argent, si l'on veut intéresser la partie.

Avant la distribution des cartes chaque joueur met 1 jeton sur le dix de carreau, 2 sur le valet de trèfle, 3 sur la dame de pique, 4 sur le roi de carreau, 5 sur le *nain jaune.*

Quand, pendant la partie, un des joueurs abat une des cinq cartes du

tableau, il prend les jetons qui sont sur cette carte. Si, le coup fini, un joueur a encore en mains une de ces cartes, il double les jetons dont elle est chargée sur le tableau, et cette surcharge reste pour la donne suivante.

Quand le coup est terminé, chacun des joueurs donne au gagnant un nombre de jetons égal au nombre de cartes qu'il a lui-même encore en mains.



Cinq mains de nain jaune. — Cinquante cartes ont été distribuées entre les cinq joueurs ; il en reste deux au talon. Il n'y a pas d'atout, ni même de couleurs. Le roi est la plus forte carte, l'as la plus faible.

Il arrive qu'un joueur se débarrasse, en un seul coup, de toutes ses cartes. On dit qu'il fait *opéra*. Il ramasse alors tous les jetons du tableau et reçoit de chaque joueur, comme ci-dessus, un nombre de jetons égal au nombre de cartes que conserve encore chaque joueur.

Un coup terminé, on recommence, la donne étant faite par le joueur placé à droite de celui qui a fait la donne précédente.

Un joueur qui n'a plus de jetons peut en acheter à ceux qui en ont beaucoup, en les payant le prix convenu. La partie terminée, chaque joueur doit racheter les jetons qui lui manquent à ceux qui en ont plus que leur compte.

naissance (**législation**). — Voy. ACTE DE NAISSANCE.

naissance (**savoir-vivre**). — Il est d'usage d'annoncer la naissance d'un enfant, par *billet de faire part*, à toutes les personnes avec lesquelles on est en relations. Ce billet s'envoie une quinzaine de jours après la naissance de l'enfant.

nantissement. — Le *nantissement* est une garantie mobilière (nommée *gage*) ou *immobilière* (nommée alors *antichrèse*) que le débiteur livre à son créancier pour sûreté de la dette.

Le *gage mobilier* devient la propriété temporaire du créancier : en cas de non-payement de la dette, il peut assurer sa créance sur la valeur du gage, à l'exclusion de tous les autres créanciers. Quand le gage a une valeur supérieure à 150 francs, sa remise doit être constatée par un acte écrit ; si le gage est une créance, il faut en outre avertir le débiteur de la créance.

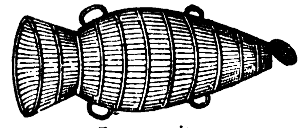
Le *gage immobilier* ne peut être mis entre les mains d'un créancier que par un acte écrit. Le créancier qui est en possession de ce gage doit en payer les contributions, dont il prélève la valeur sur les revenus de l'immeuble ; il doit, dans les mêmes conditions, pourvoir à son entretien et aux réparations nécessaires. A défaut de payement de la dette, le créancier peut obtenir un jugement d'expropriation qui lui assure la propriété du gage.

Napoute (**la**) (*Alpes-Maritimes*). — Petit village sur le bord de la mer, à 2 kilomètres de la station du chemin de fer de Théoule et à 9 kilomètres de Cannes. Trois plages de sable fin sont favorables aux bains de mer, que l'on peut prendre pendant la moitié de l'année.

Bon climat, ravissantes promenades dans les environs. Peu de ressources pour s'y installer ; pas d'hôtel. Voy. BAINS DE MER.

nappes (**chasse**). — Les *nappes* sont des filets pour la chasse des oiseaux ; l'usage en est généralement interdit. Un système de nappes se compose de 2 filets de forme rectangulaire, ayant de 4 à 10 mètres de longueur et de 2 à 3 mètres de largeur. Ces deux rectangles ont une monture assez compliquée et qui produit l'effet suivant : quand ces deux nappes sont posées horizontalement sur le sol, à 3, 4 ou 5 mètres l'une de l'autre, elles peuvent, quand on tire fortement sur une corde, se dresser toutes les deux autour d'un des grands côtés pour venir se rabattre horizontalement sur l'espace compris entre elles, comme les deux vantaux d'une trappe. Elles emprisonnent ainsi tous les oiseaux qu'on a su attirer dans l'espace qu'elles peuvent recouvrir.

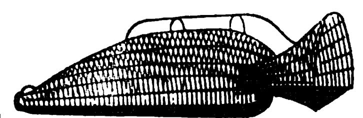
nasse (**pêche**). — La *nasse* est un piège à poissons qui rentre dans la



Nasse en osier.

catégorie des filets, bien qu'il soit en osier ou en fil de fer. Ce n'est rien autre chose, en définitive, qu'une *bouteille** (voy. ce mot) à claire-voie, de longueur variable, mais pouvant atteindre 2 mètres

Les brins d'osier laissent entre eux un espace qui permet la libre circulation de l'eau, mais retient les poissons, à moins qu'ils ne soient de très petite taille. Les poissons entrent aisément par l'ouverture du fond, en forme de



Nasse à simple effet, en fil de fer galvanisé.

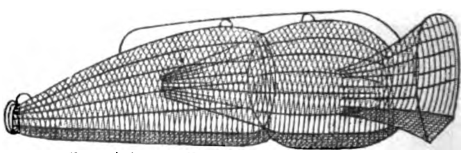
cône, mais ils ne retrouvent plus cette ouverture pour ressortir, car les parois de la nasse, qu'ils suivent en essayant de passer, les conduisent toujours dans le pli compris entre le cône intérieur et les parois extérieures. On retire le poisson capturé par la *bonde* qui remplace le goulot de la bouteille.

On place les nasses dans les eaux courantes, de préférence dans les eaux

troubles. De grosses pierres sont solidement attachées à la partie inférieure; 2 près du cône d'entrée et une près du cône de sortie. Si le courant est très fort, il est prudent, en outre, d'attacher à une des anses une corde qui sera reliée ensuite à un piquet très solidement fixé en terre, près du rivage.

Un appât est mis dans la nasse; cela n'est pas indispensable, mais produit un bon effet. Cet appât est constitué par un morceau de viande, un paquet de vers, quelques os de porc, attachés au milieu à une ficelle.

La nasse préparée, on la descend dans l'eau, et on l'installe dans un fond uni, le cône d'entrée du poisson à l'opposé du courant, de façon que le poisson puisse entrer en remontant le courant. On vient lever la nasse le lendemain, et on la repose immédiatement, au même endroit ou à un autre, après l'avoir nettoyée et amorcée de nouveau. Un bateau est généralement nécessaire pour la manœuvre des nasses.


Nasse à double effet, en fil de fer galvanisé.

De peur du braconnage, il est bon de dissimuler ses nasses autant que possible; on marque simplement leur position par un signe fait sur le rivage, signe apparent seulement par celui qui l'a fait. Il est prudent également de ne les manœuvrer qu'à une heure où on risque peu d'être vu. Combien de fois les nasses sont-elles visitées par d'autres que par leur propriétaire! Voy. aussi VERVEUX.

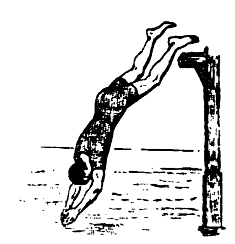
natation. — La *natation* est l'un des meilleurs exercices physiques, elle est à la fois utile et agréable pour les personnes auxquelles les bains froids ne sont pas interdits. Tous les muscles du corps y sont mis en jeu; les mouvements des bras, en particulier, s'y font de manière à développer la poitrine et à fortifier les poumons. En outre la natation rend le bain froid, si utile en lui-même, plus agréable et plus hygiénique, en permettant au nageur de lutter efficacement contre le refroidissement produit par la basse température de l'eau. Il serait superflu d'insister sur l'utilité que présente, en maintes circonstances, l'art de la natation.

Nous ne pouvons donner ici un traité de natation, mais seulement quelques indications rapides.

La plupart des enfants sont susceptibles d'apprendre à nager en un petit nombre de leçons données par un professeur. Mais un amateur sachant lui-même nager, même médiocrement, remplacera le professeur sans trop de désavantage s'il veut seulement avoir un peu de patience.

Tout d'abord, la saison chaude ayant dans nos climats une petite durée, on commencera les bains aussitôt qu'il sera possible et on s'efforcera de ne pas les interrompre. Un rafraîchissement du temps, à moins qu'il ne soit très prononcé, ne s'oppose pas à la continuation des bains, une fois qu'ils sont commencés.

On s'appliquera surtout, pendant les premiers jours, à inspirer à l'élève l'*amour* de l'eau. L'enfant qui n'aime pas le bain, celui qui, tout en aimant le bain, a peur de l'eau, n'apprendra que difficilement à nager. On montrera donc doucement à l'enfant, sans gronderie ni violence, qu'il a tout intérêt à entrer vivement à l'eau, à s'y plonger *en entier* aussi rapidement que posible, pour éviter le saisissement pénible que produit le froid au premier moment. On s'interdira d'une façon absolue toute taquinerie, et surtout celle qui consiste à *faire boire* le débutant en lui plongeant par surprise la tête sous l'eau : ce serait le meilleur moyen de lui faire prendre en grippe à tout jamais l'eau et la natation. Au moment où commenceront les leçons, l'élève devra être délivré de toute peur de l'eau, il devra avoir en son guide une entière confiance, et avoir l'absolue conviction qu'il ne lui arrivera, grâce à son aide, aucune mésaventure, si légère qu'elle soit. Cela est essentiel :

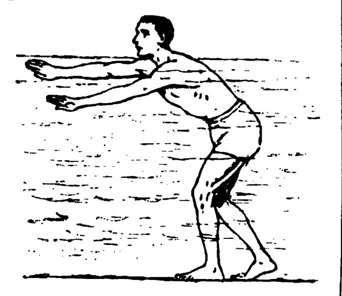

Bain. — Il est indispensable d'entrer brusquement à l'eau.

l'enfant qui n'a plus peur sait à moitié nager.

Leçons de natation. — Les méthodes préconisées pour l'enseignement de la natation sont très variables. Nous pensons qu'il faut éviter d'employer les vessies, ceintures de liège et autres engins du même genre. De même la méthode qui consiste à enseigner aux débutants à faire les mouvements d'abord hors de l'eau nous semble plus longue et surtout plus pénible et plus ennuyeuse. Nous préférons la méthode directe.

On choisira un emplacement où il y ait aussi peu de courant que possible, avec 1 mètre d'eau (un peu plus ou un peu moins, selon la taille du débutant): on l'exercera d'abord aux mouvements des bras, puis à ceux des jambes.

Mouvement des bras. — Les pieds reposant sur le fond, le corps étant penché en avant, on fera lentement les



Leçon de natation : mouvement des bras.

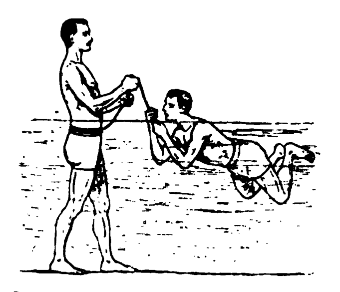
mouvements suivants : 1° ramener les mains contre la poitrine, sous le menton, les doigts serrés l'un contre l'autre, le pouce contre l'index, de façon à ce que la main forme cuillère, les palmes tournées vers les pieds, l'avant-bras et les coudes serrés contre le corps. — 2° Étendre les bras en avant dans toute leur longueur, de façon à ce que les mains soient à la hauteur des épaules, à quelques centimètres au-dessous de la surface de l'eau. — 3° Écarter les mains et les bras lentement. la paume de la main en dehors; leur faire faire un mouvement circulaire jusqu'à ce que les bras soient d'équerre avec les épaules. — 4° Reprendre la position du départ.

Ces mouvements doivent être répétés à plusieurs reprises, pour être ensuite exécutés au commandement; on les sépare nettement en 3 temps. *Un :* ramenez les mains contre la poitrine; *deux :* étendez les bras dans toute leur longueur; *trois :* tournez les palmes en dehors, écartez les mains et les bras, faites-leur faire le mouvement circulaire pour reprendre la position du départ.

La bouche doit être fermée jusqu'à ce que les bras soient arrivés à la 3e position; prenez une bonne inspiration pendant que vous ramenez les bras au point de départ. Cette inspiration est d'une haute importance; les débutants sont disposés à la prendre au moment où ils étendent les bras: il en résulte la plupart du temps qu'ils avalent une bonne gorgée d'eau.

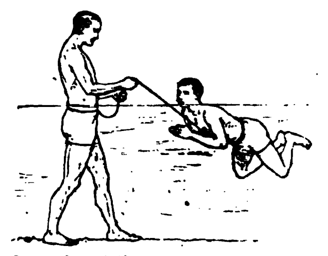
Ces mouvements doivent être exécutés lentement et posément à raison de 20 à la minute.

Mouvement des jambes. — Ces mouvements demandent l'intervention directe de l'instructeur. Une ceinture à laquelle est attachée une corde légère, longue de 2 mètres, est fixée à la taille



Leçon de natation : mouvement des jambes.

de l'élève. L'instructeur se place *devant* ce dernier, tenant la ficelle. Au com-



Leçon de natation : mouvement simultané des bras et des jambes.

mandement, l'élève se place presque horizontalement, la ficelle passant entre ses bras, et commence les mouvements des jambes. L'instructeur, marchant à

reculons, tient a corde légèrement, de façon à maintenir l'élève dans la position la plus favorable à l'exécution des mouvements et à lui tenir la tête au-dessus de l'eau.

Le mouvement des jambes est tout semblable à celui d'une grenouille. Pour prendre position, fléchir les jambes, les talons venant se rencontrer, le plus près possible du tronc, la pointe du pied tournée en dehors. 1° De cette position, étendre vivement les jambes sur le côté, en comptant *un*. — 2° Rapprocher les jambes l'une de l'autre, en les tenant bien allongées, en comptant *deux*. — 3° Reprendre la position du départ, en comptant *trois*.

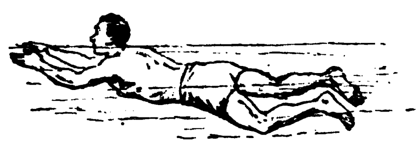
Là encore les mouvements doivent être exécutés au commandement, avec lenteur; les trois temps doivent être nettement séparés les uns des autres.

Mouvements simultanés. Les mouvements simultanés des jambes et des bras se font avec l'aide de la ceinture, la ficelle étant tenue par l'instructeur, qui marche à reculons. Le mouvement des jambes suit celui des bras, c'est-à-dire qu'il faut ramener les jambes et les pieds vers le corps au moment où l'on ramène les mains et les bras dans la première position. et les en éloigner au moment où les bras s'en éloignent.

Quand l'élève aura pratiqué pendant quelques jours ces mouvements à l'aide de la corde, il pourra s'essayer tout seul. Pour cela, il se placera en bonne profondeur et ne s'effrayera pas s'il s'enfonce un peu au commencement, puisque, ayant pied, il ne court aucun danger. Il doit éviter la raideur dans ses mouvements; se garder de tendre trop fortement la tête, qu'il doit rejeter en arrière; de serrer les doigts, qui doivent rester réunis naturellement. Il doit éviter également, en faisant ses mouvements, d'éclabousser l'eau, d'en faire sortir les pieds ou les mains.

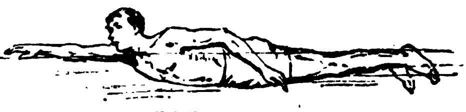
Quelques leçons suffisent pour que le débutant sache faire la *brasse*. Il n'aura plus qu'à se perfectionner par l'exercice, en demandant des conseils aux bons nageurs avec lesquels il prendra le bain. Toutes les autres manières de nager (*planche, coupe, plongeon,...*) lui viendront alors peu à peu et comme naturellement.

naturalisation. — Tout étranger peut devenir Français s'il obtient sa *naturalisation*.



Natation en brasse.

Peuvent être naturalisés : 1° Les étrangers qui ont obtenu l'autorisation de fixer leur domicile en France, après 3 ans de



Natation en coupe.

domicile en France, à dater de l'enregistrement de leur domande au ministère de la justice (voy. ÉTRANGERS); 2° les



La planche.

étrangers qui peuvent justifier d'une résidence non interrompue pendant dix années; est assimilé à la résidence en France, le séjour en pays étranger pour l'exercice d'une fonction conférée par le gouvernement français; 3° les étrangers admis à fixer leur domicile en France, après un an, s'ils ont rendu des services importants à la France; 4° l'étranger qui a épousé une Française, aussi après une année de domicile autorisé.

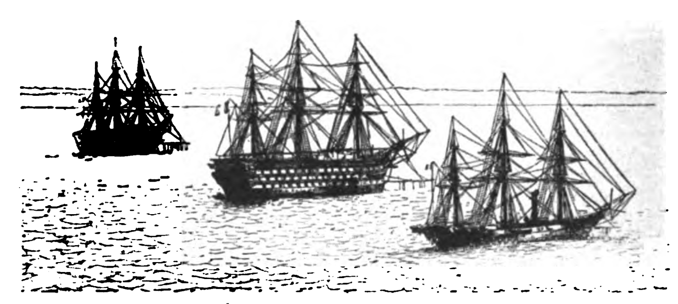
Il est statué par décret sur la naturalisation, après une enquête sur la moralité de l'étranger.

Les formalités à accomplir pour obtenir la naturalisation, quand on remplit les conditions exigées par la loi, sont trop complexes pour être indiquées ici.

L'étranger naturalisé jouit de tous les droits civils et politiques attachés à la qualité de citoyen français. Néanmoins, il n'est éligible aux assemblées législatives que dix ans après le décret de naturalisation, à moins qu'une loi spéciale (*grande naturalisation*) n'abrège ce délai.

navale (École). — Cette école est établie en rade de Brest, sur le vaisseau *le Borda;* elle est destinée à former des officiers de marine. Le régime est l'internat militaire; la durée des études est de deux ans. Le prix de la pension est de 700 francs par an, celui du trousseau de 1 000 francs pour les deux années (bourses en nombre illimité).

L'entrée se fait au concours; les candidats doivent avoir de 15 à 18 ans, et avoir été soumis à une visite médicale à



Le Borda, *École navale* (au milieu). — En rade de Brest.

la suite de laquelle ils sont reconnus aptes à servir dans la marine. Les épreuves du concours roulent sur le français, le latin, l'anglais, les sciences mathématiques, le dessin, les sciences physiques, l'histoire, la géographie. Les candidats bacheliers jouissent d'un avantage de 30 points.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie, après la deuxième année d'études, sont nommés *aspirants de 2e classe* et embarqués à bord de la frégate le *Duguay-Trouin* pour y faire



Navet rond. Navet long des Vertus.

une année de stage, pendant laquelle ils font un voyage au long cours, tout en suivant les cours faits par les professeurs embarqués avec eux. Après l'année de stage, les élèves officiers sont nommés *aspirants de 1re classe;* c'est leur premier grade comme officier de marine.

navets. — Les navets servent le plus souvent de condiment aux potages, aux ragoûts; on les mange aussi isolément. Ils sont peu nourrissants, d'assez facile digestion, mais venteux.

On fait prendre couleur à de petits navets pelés, en les chauffant dans la casserole avec du beurre. Puis on les saupoudre de sucre, on ajoute du sel, un peu de bouillon, et on laisse cuire à petit feu.

néflier. — Le néflier est assez répandu en France; il préfère les climats tempérés aux climats chauds; le terrain ne doit être ni trop mouillé, ni trop sec. L'exposition du levant ou celle du midi, avec un terrain fertile et frais, lui conviennent surtout.

On obtient le néflier en greffant sur



Néflier commun, fleur et fruit (hauteur, 4m).

poirier, sur cognassier, et surtout sur aubépine.

On laisse les fruits sur l'arbre jusqu'après les premières gelées. Alors on les cueille tous à la fois, par une journée

sèche ; on les place alors sur la paille, au grenier, et on attend le blettissement pour les consommer.

nerfs (attaque de). — *L'attaque de nerfs* commence par une perte de connaissance ordinairement incomplète, avec des cris, des rires saccadés et répétés. Elle se distingue par là de l'attaque d'épilepsie, dans laquelle le malade est muet. En outre, dans l'attaque de nerfs on observe des convulsions désordonnées dans tous les sens ; tandis que dans l'attaque d'épilepsie le corps se soulève et retombe presque régulièrement, la tête frappant le sol. Les soins à donner au malade, pendant l'attaque, sont d'ailleurs les mêmes que pendant l'attaque d'épilepsie ; s'il fait très froid, mettre des bouteilles chaudes aux pieds, aux jambes et aux bras.

Néris (*Allier*). — Petite ville de 2 300 habitants, possédant des eaux thermales bicarbonatées sodiques, employées en boisson, bains, douches, contre les névroses et le rhumatisme. Elles attirent un grand nombre de malades.

Très grand et très bel établissement de bains ; nombreux hôtels, nombreuses maisons meublées à des prix modérés. Climat variable, séjour très monotone.

On se rend à Néris par Champlet (chemin de fer), et de là par voiture publique (5 kilomètres). Voy. EAUX THERMALES MINÉRALES.

nettoyage. — Nous indiquerons seulement ici quelques procédés de nettoyage particuliers ; pour ce qu'on ne trouvera pas à cet article, voir DÉGRAISSAGE, TACHE et BLANCHISSAGE.

Albâtre. On frottera d'abord avec du talc en poudre, sec, puis avec de l'eau de savon ; on rincera à l'eau pure et on polira, si c'est nécessaire, par friction avec du plâtre en poudre, à l'aide d'un pinceau dur.

Argenterie. Voy. ce mot.

Bas de soie. On fait, avec un linge fin, un nouet renfermant quelques poignées de son ; puis on fait bouillir les bas avec ce nouet dans une casserole pleine d'eau. Après 1 heure ou 2 d'ébullition, on frotte les bas dans une autre eau de son, chaude. On fait sécher sans rincer à l'eau pure.

Bijoux. Voy. ce mot.

Bouteilles. Les bouteilles n'ayant renfermé que du vin se lavent avec de l'eau un peu chaude ; on y passe en même temps un goupillon de crin fort. Si un peu de lie résiste, on introduit une chaîne de fer attachée à un bouchon et on remue vivement. Il est mauvais d'employer des plombs de chasse, dont quelques-uns peuvent rester au fond et communiquer au vin des propriétés toxiques. On laisse égoutter pendant 24 heures.

Les bouteilles qui ont une mauvaise odeur ou des taches résistantes seront d'abord rincées avec une dissolution chaude de cristaux de soude ou des cendres arrosées d'eau bouillante, ou de l'eau chaude tenant en suspension un grand nombre de petits morceaux de papier. On terminera en mettant dans les bouteilles de l'eau chaude tenant en suspension de la poussière de charbon de bois et en agitant vivement. Puis on rincera à l'eau ordinaire.

Le marc de café, arrosé d'eau très chaude, donne aussi de bons résultats.

Dans tous les cas, les bouteilles ayant eu une mauvaise odeur ne doivent jamais être employées à conserver le vin.

Bronze doré. Les taches visibles de graisse ou de bougie sont *doucement* frottées avec une dissolution de *soude caustique* dans l'eau chaude (10 parties d'eau pour 1 de soude ; éviter de toucher directement la dissolution avec les doigts). On dépose ensuite sur l'objet une mince couche de la composition suivante :

Alcool ordinaire..........	10
Eau......................	25
Carbonate de soude.......	14
Blanc d'Espagne..........	3

Quand l'enduit est bien sec, on frotte partout avec une peau de chamois ou une brosse douce.

Si les objets sont de petites dimensions, on peut les faire bouillir dans l'eau de savon, puis dans l'eau ordinaire, et les laisser sécher sans essuyer. On frotte ensuite les parties polies avec une peau de chamois.

Brosses. Voy. ce mot.

Cadres dorés. A la campagne, on peut préserver les cadres dorés de l'action des mouches en les enduisant d'une très légère couche d'*huile de laurier*.

Pour rendre de l'éclat aux cadres ternis, on bat fortement un mélange de *blancs d'œufs* (3 parties) et d'eau de Javel (2 parties), et on frotte le cadre avec ce mélange à l'aide d'une brosse douce. On donne ensuite une couche d'un des vernis dont se servent les doreurs sur bois.

Couvertures. Voy. ce mot.

Cuir. Les chaussures noires se nettoient tout simplement avec du cirage ; mais les chaussures jaunes, de même que les selles, les harnais,... doivent

être traitées autrement. On se sert alors de la composition suivante :

Lait bouilli et refroidi.	1000
Acide sulfurique......	60
Acide chlorhydrique...	60
Essence de lavande...	60
Vinaigre..............	500
Blanc d'œuf battu en neige...............	2 blancs.

On ajoute les diverses substances dans l'ordre indiqué, en remuant constamment ; on conserve en bouteilles fermées.

Cuivre poli. Voy. ce mot.

Dentelles. Voy. ce mot.

Dorures. Voy. ci-dessus.

Eponges. Voy. ce mot.

Flanelle. Voy. ce mot.

Galons d'or et d'argent. Quand ces galons, ou broderies, sont fixés sur une étoffe, on les frotte vivement avec de la mie de pain rassis, qu'on a fait chauffer dans une casserole neuve en terre.

Si ces galons sont détachés de l'étoffe, on les trempe pendant 10 minutes dans une dissolution froide de *cyanure de potassium* (100 parties d'eau pour 1 partie de cyanure), puis on les rince à l'eau; on recommence à plusieurs reprises. Le cyanure de potassium est un poison *extrêmement violent;* on ne doit même pas tremper les mains dans la dissolution, ni frotter les galons.

Gants. Voy. ce mot.

Glaces. Les *glaces*, les *vitres* sont d'abord frottées avec un linge humide, puis avec un mélange d'eau et de blanc d'Espagne. On enlève la composition avant qu'elle ne soit sèche, avec un linge doux. On termine par une friction avec une peau de chamois légèrement mouillée d'alcool, puis avec une peau de chamois sèche.

Livres, papier. Voy. TACHES.

Marbre. Voy. TACHES.

Mains. Voy. TACHES.

Or. Voy. BIJOUX.

Tableaux. Voy. ce mot.

Tapis, tapisseries. Voy. TAPIS.

Velours. Voy. ce mot.

Nice (*Alpes-Maritimes*). — La prospérité de Nice est due en grande partie à la multitude des étrangers qui viennent y passer l'hiver. Son climat, cependant, n'est pas aussi agréable que celui de Cannes ou de Saint-Tropez. Le vent y souffle fréquemment et les variations de la température y sont souvent très brusques.



Nice. — La promenade du Midi et les Ponchettes.

Comme station de bains de mer, Nice offre aux étrangers les ressources les plus variées, les distractions les plus nombreuses. Mais ses plages, semées de galets et ayant une forte inclinaison, ne sont pas agréables (*fig.*).

On trouve à se loger à Nice dans toutes les conditions de confortable, mais à des prix qui ne sont jamais très bas. Voy. BAINS DE MER.

nœud (mesure). — Voy. LONGUEUR.

nœuds. — On a souvent besoin, dans une foule de circonstances qu'il serait oiseux d'énumérer, de faire des

CONSEILS POUR L'EXÉCUTION DES NŒUDS

Ganse. — Avant d'apprendre à faire les différents nœuds, il faut savoir faire une *ganse* et une *boucle*.

Pour faire une ganse, on ploie la corde en rapprochant un brin de l'autre sans le croiser (*fig.* 1).

Boucle. — Pour faire une boucle, on ploie la corde en croisant un brin sur l'autre (*fig.* 2).

Nœud simple. — Un nœud simple (*fig.* 3) empêche une corde de se détendre, sert de point d'arrêt dans la couture, ou à assujettir une pièce, à maintenir, par exemple, les billots d'une corde à nœud (*fig.* 4.). — Faites une boucle; tournez un brin autour de l'autre en le faisant passer dans la boucle; serrez.

Nœud double. — Faites une boucle; tournez deux fois l'un des brins autour de l'autre en le passant dans la boucle (*fig.* 5); serrez.

Nœud de galère. — Le nœud de galère sert à fixer une corde à un pieu; on l'emploie pour maintenir les bouchons de bouteille (*fig.* 7). — Faites une boucle; formez une ganse avec l'un des brins; tournez cette ganse autour de l'autre brin et passez-la dans la boucle; passez une bûchette dans la ganse et serrez (*fig.* 6).

Nœud allemand. — Ce nœud sert le plus souvent à assujettir des pièces de bois (*fig.* 8), comme les échelons d'une échelle de corde (*fig.* 9). — Formez une boucle; tournez le brin libre autour de l'autre; croisez le brin libre sur lui-même et passez-le dans la boucle (*fig.* 10); serrez (*fig.* 11).

Nœud droit. — Le nœud droit est employé pour attacher deux cordes ensemble, pour réunir les deux extrémités d'une même corde. — Croisez les deux brins, celui de gauche, par exemple, sur celui de droite (*fig.* 12 A); tournez le brin de droite autour du brin de gauche *de dessus en dessous*; ployez l'extrémité libre de droite de manière à en former une ganse (*fig.* 12 B); tournez l'extrémité libre du brin de gauche autour de l'autre, de manière à le passer dans la ganse (*fig.* 12 C); serrez.

Nœud droit gansé. — On emploie ce nœud pour les cravates, les rubans, les lacets de souliers. — On fait ce nœud comme le précédent, seulement au lieu de tirer complètement les deux bouts, on forme une ganse avec l'un d'eux (*fig.* 13), ou même avec les deux, ce qu'on appelle une *cocarde* (*fig.* 14).

Nœud de tisserand. Même usage que le précédent. — Croisez les brins, ramenez l'un (*a*) sur l'autre, en formant une ganse (*fig.* 15 A); tournez l'extrémité du brin *b* autour des deux brins de la ganse; passez l'extrémité du brin *b* entre la ganse et le brin *b* (*fig.* 15 B); serrez.

Nœud coulant. — Il a l'avantage de pouvoir se desserrer sans se dénouer. — Faites une boucle, le brin libre en dessous; ramenez ce brin libre dessus et passez-le dans la boucle (*fig.* 16); tournez le brin libre de dessous en dessus et passez-le de nouveau dans la boucle; coiffez une bûchette ou un pieu et serrez (*fig.* 17, 18, 19).

Demi-clefs. — Embrassez un piquet de deux tours de corde et ramenez le brin libre sur le long brin; embrassez le long brin d'un tour de brin libre que vous faites passer dans la boucle formée par les deux brins (*fig* 20).

Nœud de pêcheur. — Sert à attacher deux cordages ensemble. — Les deux brins étant amenés l'un contre l'autre, faites un nœud simple avec l'extrémité de chaque brin, en ayant soin de tenir l'autre brin dans le nœud (*fig.* 21 et 22).

nœuds avec un fil, une ficelle, une corde plus ou moins grosse. Les figures ci-jointes indiquent les formes les plus essentielles de nœuds, avec les noms correspondants.

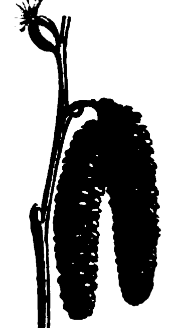
noircissement. — Voy. CIDRE.

Noirmoutiers (*Vendée*). — Dans l'île de Noirmoutiers, et à 2 kilomètres de la ville de Noirmoutiers (6000 habitants), se trouve la belle plage *de la Chaise*, près d'un bois de chênes verts dont les arbres arrivent presque jusqu'à la mer.

Vie calme, pêche, chasse; installation peu dispendieuse; les promenades sont naturellement un peu limitées par les faibles dimensions de l'île.

On arrive dans l'île en voiture, à marée basse. On prend le chemin de fer jusqu'à Challans; de là une voiture fait la correspondance pour Noirmoutiers (40 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

noisetier. — On cultive un grand nombre de variétés de noisetiers, qu'on reproduit par *semis* et par *marcottage*. La maturité des fruits a lieu ordinairement en septembre (*fig.*).

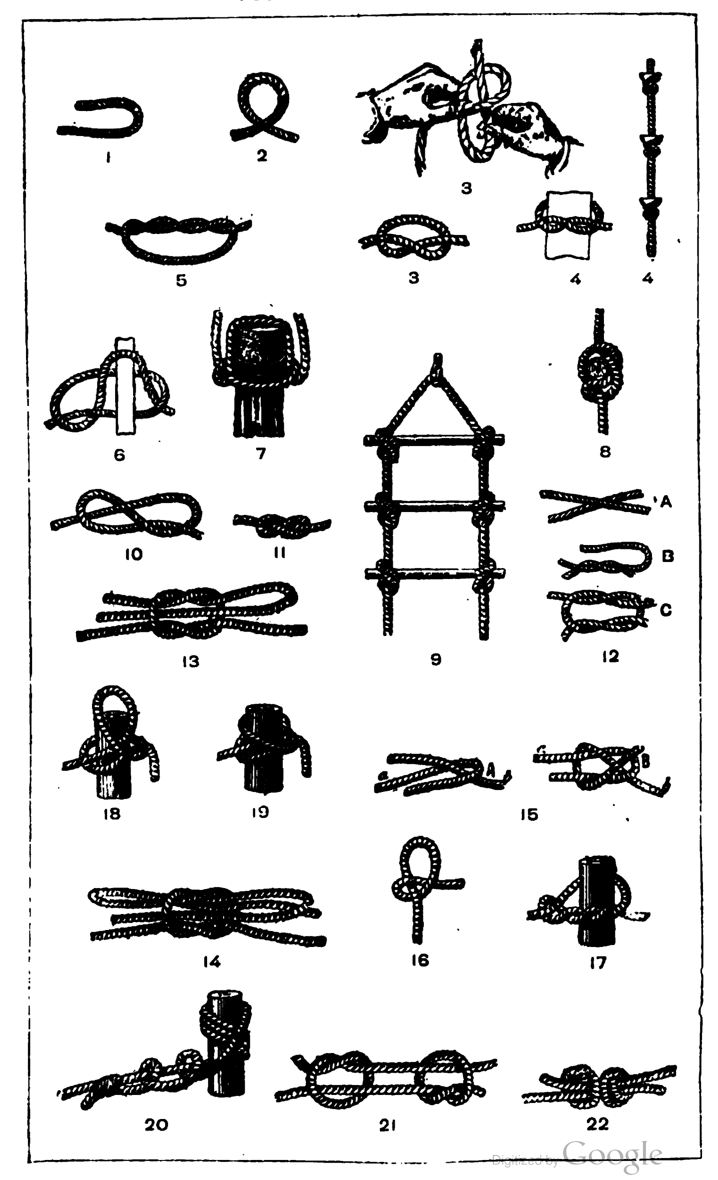


Rameau fleuri du coudrier (en haut, fleurs à *pistil*; au-dessus, fleurs à étamines réunies en chaton).

noix (**brou de**). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

nom. — Le *nom de famille* est celui qui sert à distinguer les familles les unes des autres; les *prénoms* servent à distinguer les membres d'une même famille.

Les noms d'une personne sont officiellement constatés par son *acte de naissance**. Le père ne doit faire inscrire son enfant, sur les registres de l'état


1
2
3
5
3
4
4
6
7
9
8
A
B
C
10
11
13
12
A
B
18
19
15
14
16
17
20
21
22

civil, que sous son nom à lui; il lui donne des prénoms de son choix, mais choisis parmi ceux en usage dans les différents calendriers ou qui ont appartenu à des personnages connus de l'histoire ancienne.

Toutefois, comme les noms ne sont inscrits sur les registres de l'état civil que sur la simple déclaration des parents et des témoins, on conçoit qu'il puisse y avoir dans les *actes de naissance* des erreurs nombreuses, volontaires ou involontaires. De là des contestations fréquentes sur lesquelles les tribunaux ont à statuer. — Une personne qui reconnaît que des erreurs ont été commises dans son acte de naissance doit demander la rectification de cet acte de naissance au tribunal de l'arrondissement dans lequel se trouve le lieu de naissance. C'est seulement après cette rectification que la personne a le droit de changer le nom ou les noms qui étaient portés sur l'acte primitif.

De même, nul ne peut, dans les actes authentiques, prendre un nom ou des noms différents de ceux portés sur l'acte de naissance, ni y ajouter un surnom sans y avoir été autorisé.

L'emploi d'un *faux nom* dans un acte authentique est passible, selon les circonstances, de l'amende, de l'emprisonnement ou des travaux forcés.

Si une personne désire changer de nom pour un motif légitime, elle doit adresser une demande au ministre de la justice, qui statue. L'addition d'un nom à celui que l'on possède déjà doit être également autorisée par le ministre de la justice.

non-lieu. — Voy. COUR D'ASSISES, JUGE D'INSTRUCTION, TRIBUNAL DE PREMIÈRE INSTANCE.

normales primaires (écoles). — Elles sont destinées à former des instituteurs ou des institutrices pour les écoles maternelles, les écoles primaires élémentaires et supérieures. Il en existe 2 dans presque tous les départements (1 pour les instituteurs, 1 pour les institutrices).

L'examen d'entrée a lieu à la fin de l'année scolaire, dans chaque département. Tout candidat doit avoir plus de 16 ans, moins de 18; être pourvu du brevet élémentaire; s'être engagé à servir pendant 10 ans dans l'enseignement public; n'avoir aucune infirmité ou maladie le rendant impropre au service de l'enseignement.

Les épreuves écrites sont: 1° une dictee d'orthographe; 2° une épreuve d'écriture; 3° une composition française; 4° une composition d'arithmétique; 5° une composition de dessin. Les épreuves orales comportent des interrogations sur la langue française, l'arithmétique, l'histoire de France, la géographie, des notions de sciences physiques et naturelles. Puis viennent des épreuves pratiques: résumé, en une demi-heure, de 2 leçons, 1 scientifique, 1 littéraire, faites par des professeurs devant les candidats; chant, musique, gymnastique, exercices militaires (aspirants), couture (aspirantes).

La durée des études est de 3 ans. Le régime est l'internat, qui est gratuit.

A la sortie, tous les élèves sont tenus de se présenter aux examens du brevet supérieur. Ils reçoivent des emplois d'instituteur et d'institutrice stagiaires, généralement dans le département.

Les traitements des directeurs sont, selon la classe, qui est personnelle, 3500, 4000, 4500, 5000 et 5500 francs (Paris, de 7000 à 10000 francs); pour les directrices: 3000, 3500, 4000, 4500, 5000 (Paris, de 6000 à 9000 fr.) Pour les professeurs hommes: 2400, 2600, 2800, 3100, 3400; femmes: 2200; 2400, 2600; 2800, 3000. Tous ces traitements sont diminués de 400 francs pour les maîtres et maîtresses logés et nourris dans l'établissement. Voy. CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT DES ÉCOLES NORMALES PRIMAIRES et CERTIFICAT D'APTITUDE A LA DIRECTION DES ÉCOLES NORMALES PRIMAIRES.

normales primaires supérieures (écoles). — Ces écoles préparent leurs élèves au certificat d'aptitude au professorat des écoles normales primaires et des écoles primaires supérieures.

Celle des instituteurs est installée à Saint-Cloud (Seine-et-Oise), celle des institutrices à Fontenay-aux-Roses (Seine). Ces écoles sont gratuites; elles peuvent recevoir des internes et des externes.

Chacune des deux écoles comporte une section des lettres et une section des sciences. Pour être admis à subir l'examen d'entrée, il faut avoir plus de 19 ans et moins de 25; être pourvu du brevet supérieur ou de l'un des baccalauréats, ou, pour les aspirantes, du diplôme de fin d'études de l'enseignement secondaire des jeunes filles; avoir contracté un engagement décennal.

Section des lettres. Les épreuves écrites comportent une composition de pédagogie ou de morale, une composition d'histoire et de géographie, une de langues vivantes. Les épreuves orales comportent des questions de grammaire, littérature, histoire, géographie, langues vivantes.

Section des sciences. Les épreuves écrites comprennent une composition de mathématiques, une de physique,

chimie ou histoire naturelle, une de dessin, une de langues vivantes, une de pédagogie ou de morale.

L'épreuve orale comporte des questions de mathématiques, physique, chimie, histoire naturelle, langues vivantes.

L'épreuve pratique consiste, pour les aspirantes, en une épreuve de travail à l'aiguille, pour les aspirants de l'ordre des sciences, dans l'exécution d'un modelage ou d'un travail sur le fer ou sur le bois.

normale secondaire de jeunes filles (**École**). — Cette école, située à Sèvres (Seine-et-Oise), est destinée à former des professeurs femmes pour les lycées et collèges de jeunes filles. Elle se recrute au concours (18 à 24 ans); le régime est l'internat (gratuit); la durée des études est de 3 ans.

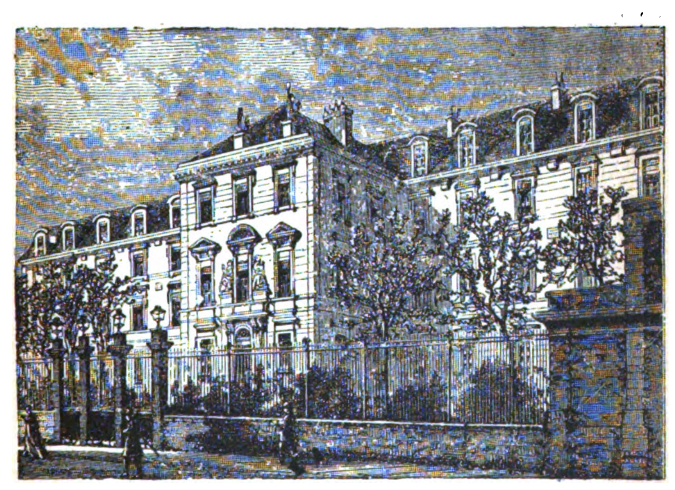
Les aspirantes doivent posséder le diplôme de fin d'études secondaires de jeunes filles, ou un diplôme de bachelier, ou le brevet supérieur de l'enseignement primaire.

Section des lettres. Le concours porte sur le français, l'histoire, la géographie, la morale, les langues vivantes.

Section des sciences. Le concours porte sur l'arithmétique, la géométrie, la physique, la chimie, l'histoire naturelle, le français, les langues vivantes.

A la fin de la seconde année, les élèves doivent être reçues aux examens du certificat d'aptitude à l'enseignement secondaire des jeunes filles; à la fin de la troisième année, elles se présentent à l'agrégation des jeunes filles (littéraire ou scientifique). Les élèves reçoivent ensuite des nominations de professeur dans les lycées ou collèges de jeunes filles.

normale supérieure (**École**). — Cette école, située à Paris, est destinée à former des professeurs pour les diverses parties de l'enseignement secondaire classique et de l'enseignement supérieur dans les établissements de l'Etat. Le régime est l'internat (gratuit); la durée des études est de 3 ans.



L'École normale supérieure, à Paris.

Les élèves sont admis au concours (18 à 24 ans). L'école se divise en deux sections (*fig.*).

Section des lettres. — Les candidats, une fois bacheliers, se préparent ordinairement en faisant une ou deux années supplémentaires de rhétorique. Le concours porte sur le français, le latin, le grec, la philosophie, l'histoire.

A la fin de la première année d'études, les élèves doivent être reçus licenciés ès lettres. En troisième année, les élèves se subdivisent en sous-sections, de façon à se préparer à l'une des *agrégations** littéraires (philosophie, lettres, histoire et géographie, grammaire, langues vivantes).

Section des sciences. Les candidats,

une fois bacheliers, se préparent en suivant, pendant une ou plusieurs années, les cours de *mathématiques spéciales des lycées*. Le concours porte sur le français, le latin, et surtout les sciences mathématiques, la physique et la chimie.

A la fin de la seconde année d'études, les élèves doivent être reçus aux deux licences ès sciences mathématiques et ès sciences physiques. La troisième année, les élèves se subdivisent en sous-sections : sous-section de mathématiques (préparation à l'agrégation de mathématiques), sous-section de physique (préparation à l'agrégation de physique), sous-section d'histoire naturelle (préparation à la *licence* des sciences naturelles et à l'agrégation des sciences naturelles); les élèves de la section d'histoire naturelle restent une quatrième année à l'école pour la préparation à l'agrégation.

A la sortie de l'école, les élèves agrégés sont nommés *professeurs titulaires* dans les lycées de province; les élèves qui ont échoué à l'agrégation sont nommés *chargés de cours* dans les lycées de province. Cependant beaucoup de jeunes agrégés restent à Paris, soit à l'École normale comme *agrégés préparateurs*, soit dans les différents laboratoires; d'autres reçoivent des bourses de voyage ou d'études.

notaire. — Les notaires sont des *officiers ministériels* qui ont pour mission de rédiger les actes et contrats auxquels les parties *doivent* ou *veulent* donner un caractère d'*authenticité*. Ils sont nommés par le président de la République, sur la proposition du ministre de la justice, mais ils sont autorisés à vendre leur charge et à présenter eux-mêmes leur successeur. Ils sont divisés en 3 classes : les notaires établis dans les villes où siège une *cour d'appel*, qui peuvent exercer leurs fonctions dans toute l'étendue du ressort de cette cour; les notaires établis dans les villes où il y a un *tribunal de première instance*, qui ne peuvent exercer que dans l'étendue de l'arrondissement; les notaires établis dans les communes où il n'y a pas de tribunal de première instance, qui ne peuvent exercer que dans l'étendue du canton où ils sont établis.

Une *chambre des notaires*, établie près du tribunal civil de chaque arrondissement, et dont les membres sont élus par les notaires de l'arrondissement, est chargée de veiller à l'honneur et à la discipline de l'ordre.

Les seules conditions exigées, par la loi, des candidats aux fonctions de notaire est la production d'un *certificat de capacité*, délivré par la chambre des notaires de l'arrondissement, devant laquelle le candidat passe un examen; et la justification d'un *stage* de durée variable selon les circonstances, mais qui ne peut jamais être inférieur à 3 ans. Cependant le gouvernement peut dispenser de la justification du stage les individus qui ont exercé des fonctions administratives ou judiciaires.

Les notaires ont à verser un cautionnement variant de 1 800 à 50 000 francs.

notariat (**Écoles de**). — Voy. Supplément.

notoriété (**acte de**). — Quand on ne peut donner une *preuve écrite* d'un fait *notoire*, on est admis, dans certains cas, à fournir la preuve de ce fait par le témoignage d'un certain nombre de personnes. Acte est dressé de ces témoignages par l'officier public (*notaire* ou *juge de paix*.

Ainsi, on doit produire un *acte de notoriété*, dressé devant notaire par la déclaration de 2 témoins, lorsqu'il s'agit d'obtenir la rectification d'un acte de l'état civil.

Une personne qui, désirant se marier, ne peut produire son acte de naissance, peut remplacer son acte de naissance par un acte de notoriété, dressé par le juge de paix du lieu de sa naissance ou de son domicile. Cet acte est dressé sur l'attestation de 7 personnes; il doit être soumis à l'homologation du tribunal de première instance, qui peut la refuser si les témoignages ne lui semblent pas suffisants.

nourrices. — Nous n'avons pas à démontrer ici que l'énorme mortalité des enfants en bas âge est due en grande partie aux mauvaises conditions hygiéniques dans lesquelles sont placés un grand nombre d'entre eux. A aucune époque de l'existence la nécessité d'une alimentation rationnelle ne se fait autant sentir. L'allaitement au sein de la mère doit être préféré, chaque fois qu'il est possible, et, à son défaut, l'allaitement au sein d'une nourrice choisie par le médecin.

Malheureusement un grand nombre de parents sont dans l'impossibilité de faire venir chez eux une nourrice, et doivent se résoudre à confier leur enfant à une femme qui l'emporte chez elle, loin de toute surveillance. Cette surveillance des nourrices libres est exercée par la loi d'une manière malheureusement trop imparfaite. Nous donnons ici quelques-unes des dispositions de cette loi, que tant de parents ont intérêt à connaître.

Tout enfant, âgé de moins de deux ans, qui est placé, moyennant salaire, en

nourrice, en sevrage ou en garde, hors du domicile de ses parents, est l'objet d'une surveillance de l'autorité publique. Cette surveillance est exercée par des commissions locales, nommées par les préfets. Pour que cette surveillance puisse être exercée, la loi exige que toute personne qui place un enfant en nourrice, en sevrage ou en garde, moyennant salaire, en fasse la déclaration à la mairie de la commune où a été faite la déclaration de naissance de l'enfant, ou à la mairie de la résidence actuelle du déclarant.

Toute personne qui veut se procurer un nourrisson ou un ou plusieurs enfants en sevrage ou en garde est tenue de se munir préalablement de certificats qui indiquent son état civil, son aptitude à nourrir ou à recevoir des enfants en sevrage ou en garde.

Toute personne qui veut se placer comme nourrice sur lieu est tenue de se munir d'un certificat du maire de sa résidence, indiquant si son dernier enfant est vivant et constatant qu'il est âgé de sept mois révolus, ou, s'il n'a pas atteint cet âge, qu'il est allaité par une autre femme remplissant des conditions également prescrites.

Toute personne qui a reçu chez elle, moyennant salaire, un nourrisson ou un enfant en sevrage ou en garde, est tenue d'en faire dans les trois jours la déclaration à la mairie de sa commune. Elle doit aussi déclarer le retrait de l'enfant, ou son décès s'il vient à se produire.

Nul ne peut ouvrir ou diriger un bureau de nourrices, ni exercer la profession d'intermédiaire pour le placement des enfants, sans être muni de l'autorisation du préfet.

Quant à la surveillance des nourrices et des enfants, elle est, comme il est dit plus haut, exercée par des commissions locales; elle l'est aussi par les maires, par l'inspecteur des enfants assistés du département et par des médecins inspecteurs.

Tout enfant dont la santé ou la vie semblent compromises par les mauvais soins de la nourrice, peut être, d'autorité, placé provisoirement chez une autre personne.

Dès que le maire apprend qu'un enfant placé en nourrice ou en garde est malade et manque de soins médicaux, il prévient le médecin-inspecteur, ou requiert le médecin le plus proche.

Parmi les obligations que la loi impose aux nourrices, indiquons les suivantes. Il est interdit à toute nourrice d'allaiter un autre enfant que son nourrisson, à moins d'une autorisation spéciale du médecin-inspecteur; nulle sevreuse ou gardeuse ne peut se charger de plus de deux enfants à la fois, à moins d'une autorisation écrite de la commission locale ou du maire; la nourrice, sevreuse ou gardeuse, ne peut, sous aucun prétexte, se décharger, même temporairement, du soin d'élever l'enfant qui lui a été confié en le remettant à une autre femme, à moins qu'elle n'y soit autorisée. Enfin la nourrice, sevreuse ou gardeuse, qui veut rendre l'enfant confié à ses soins avant qu'il lui ait été réclamé, doit en prévenir le maire.

novembre. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE; CALENDRIER GASTRONOMIQUE; PLANTES D'AGRÉMENT.

noyaux (liqueur de). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE (*liqueur de prunelles, crème de pêches*).

noyé. — Voy. ASPHYXIE.

noyer. — Le *noyer* n'est pas un arbre des jardins, bien que ses fruits se consomment souvent sur la table. On en cultive un grand nombre de variétés, qui prospèrent surtout dans les terres légères et principalement dans les terres légères calcaires. Le noyer craint les gelées du printemps. On le multiplie par



Noyer. — Feuilles, fleurs, fruit complet, fruit dépouillé du brou, fruit ouvert (hauteur, 18m).

graines; mais on greffe souvent les arbres venus de graines (*fig.*).

Les noix mûrissent en septembre ou octobre; alors le brou se fendille et les fruits tombent; on précipite la chute en *gaulant* avec des perches minces et flexibles. On met les noix en tas; le brou se détache aisément à la main au bout de deux ou trois jours. Après cette opération, on étend les noix au grenier, pour les faire sécher, puis on les met en sacs.

On consomme les noix sur la table; on en fait surtout de l'huile. Avec le brou, on fait le *ratafia de brou de noix*.

En horticulture, on emploie des décoctions de feuilles de noyer pour combattre les insectes et empêcher les mauvaises herbes de pousser dans les allées.

nue propriété. — La *nue propriéte* est la propriété d'une chose dont un autre a l'usufruit.

nullité de mariage. — Voy. MARIAGE.

numérotage des maisons. — Dans chaque ville, le numérotage des maisons est réglementé par arrêté municipal.

A Paris, il est réglementé par le cours de la Seine. Pour les rues parallèles ou sensiblement parallèles au fleuve, les numéros commencent à l'amont; les numéros vont donc en croissant quand on descend la rivière. Pour les rues perpendiculaires ou obliques au fleuve, les numéros commencent à l'extrémité la plus rapprochée de la Seine ; les numéros vont en croissant quand on s'éloigne du fleuve. Dans tous les cas, les numéros pairs sont à droite, et les numéros impairs à gauche du promeneur qui parcourt la rue dans le sens des numéros croissants.

O

obésité. — Tous les remèdes préconisés contre l'obésité sont plus ou moins dangereux pour la santé. L'hygiène seule est susceptible de remédier au mal.

L'obèse doit faire le plus d'exercice possible, promenades progressivement allongées, gymnastique avec ou sans appareils. Il doit rester au lit au plus sept heures par jour, et ne jamais dormir après les repas. Enfin il réduira le nombre de ses repas à deux seulement; il se lèvera toujours de table avant que sa faim soit complètement calmée, et boira le moins possible. Il proscrira de son alimentation les matières grasses, les féculents, les sucreries, les fruits sucrés. Comme boisson, il préférera le vin blanc, le thé peu sucré et le café non sucré.

objet recommandé. — Voy. POSTES.

objet trouvé. — Tout objet trouvé *doit* être déposé à la mairie de la commune, ou chez le commissaire de police ; à Paris, le dépôt se fait à la préfecture de police.

Au bout d'un an, on remet l'objet à celui qui l'a trouvé, s'il n'a pas été réclamé par son propriétaire ; mais le propriétaire peut obliger le dépositaire à une restitution jusqu'à l'expiration de la troisième année, à partir du jour de la perte.

Les bestiaux trouvés errants sans maître sont mis en fourrière, puis vendus au bout de 8 jours par le receveur des domaines; le prix, déduction faite des frais, est remis au propriétaire s'il vient le réclamer, ou, au bout de trois ans, à celui qui avait trouvé les bestiaux.

objet volé. — Le propriétaire d'un objet volé peut réclamer cet objet pendant 3 ans à celui qui le détient, quand même ce dernier l'aurait acheté de bonne foi.

Cependant si l'acheteur de bonne foi a fait son acquisition en foire, dans un marché, dans une vente publique, ou chez un marchand vendant des objets de même nature, il n'est obligé à la restitution que si le légitime propriétaire lui rembourse le prix qu'il a payé.

obligations (finances). — Voy. VALEURS MOBILIÈRES.

obligatoire (instruction). — Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE.

observatoires. — Les *observatoires d'astronomie* sont, comme leur nom l'indique, destinés à l'observation des astres. Ils ne reçoivent pas d'élèves, ont un personnel d'*astronomes*, fort peu nombreux, et par suite la connaissance de leur organisation offre peu d'intérêt pour le public.

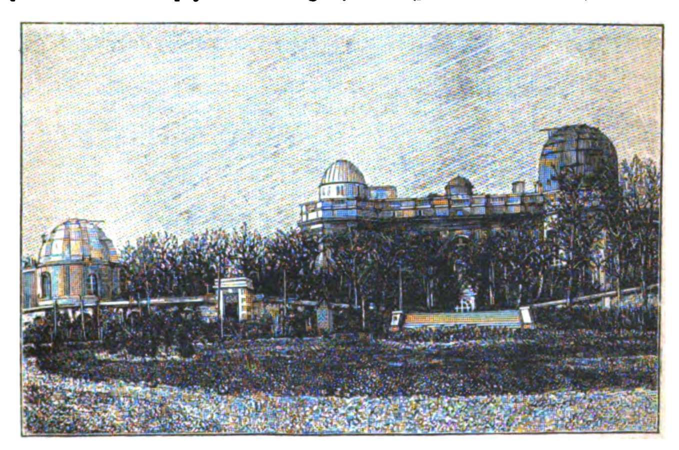
Les observatoires d'astronomie sont, en France, au nombre de huit (Paris (*fig.*), Meudon, Alger, Besançon, Bordeaux, Lyon, Marseille, Toulouse). Des *observatoires météorologiques* sont installés à Paris (observatoire de Montsouris), au sommet du Puy-de-Dôme, et au sommet du Pic-du-Midi de Bigorre.

occasion (marchandises d'). — Tous les marchands qui achètent, pour les revendre ensuite, des marchandises d'occasion, sont soumis à une réglementation stricte, dont le but est de rendre plus difficile la vente des objets volés. En particulier, il leur est défendu d'acheter aux enfants sans l'autorisation écrite des parents; ils ont le droit de demander à toute personne qui leur offre des marchandises, ses nom, prénoms, domicile; dès qu'ils ont le moindre doute sur la véracité des déclarations reçues, ils doivent effectuer le paiement à domicile. Tout brocanteur qui ne se conforme pas aux règlements de sa profession s'expose à être poursuivi comme receleur, dans le cas où l'on vient à démontrer qu'il a acheté des objets volés.

octobre. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE; CALENDRIER GASTRONOMIQUE; PLANTES D'AGRÉMENT.

octroi. — Les *droits d'octroi* sont des contributions indirectes perçues sur des objets de consommation dans l'intérêt des villes, pour augmenter leurs revenus. Les droits d'octroi sont votés par les conseils municipaux, après autorisation du Conseil d'État, sur l'avis conforme du Conseil général. Ils sont payés à l'entrée de la commune par le conducteur ou le porteur des objets imposés. Le mode de payement est réglé par le conseil municipal. Tantôt la perception est faite par les agents de la commune sous l'autorité du maire, tantôt un régisseur est chargé de la perception; il paie alors à la commune une somme fixe, et partage avec elle les bénéfices de son administration, dans un rapport fixé par le contrat. D'autres fois, le produit des droits d'octroi est mis en adjudication; l'adjudicataire fait la perception à ses frais, pour son compte, et paye à la commune une redevance fixe. Enfin les communes sont autorisées à traiter avec l'*administration des contributions indirectes*, qui se charge d'assurer, sous certaines conditions, la perception des droits. Toutes les fraudes, contraventions, etc., sont poursuivies devant le tribunal de simple police ou le tribunal de police correctionnelle, et passibles d'*amende*, à moins de *transaction*. Quand les denrées soumises aux droits d'octroi ne doivent que traverser la ville, le conducteur paie les droits à l'entrée, moyennant quoi on lui délivre un *passe-debout* qui lui permettra de rentrer, à la sortie, dans la valeur de ces droits. Le marchand qui fait entrer une grande quantité de marchandises soumises aux droits d'octroi est autorisé à en faire le dépôt dans un magasin public, nommé entrepôt, et à ne payer les droits qu'au fur et à mesure de la vente.

A Paris, le service des octrois occupe un fort grand nombre d'employés (600 à 8 000 francs).



Observatoire de Paris.

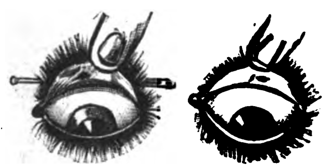
œil (poussières dans l'œil). — Il n'est pas toujours aisé d'enlever un grain de poussière que l'on a dans l'œil.

On se gardera d'abord de toute friction qui augmenterait la douleur, déterminerait une inflammation, et rendrait l'extraction plus difficile. Le mieux sera de chercher dès le début à voir le grain de poussière et à l'enlever. Pour cela, on retournera l'une après l'autre les paupières, en s'y prenant comme il est indiqué dans les figures ci-contre. Si on voit la poussière, on l'enlèvera avec un tortillon de papier mouillé, ou avec une bague bien lisse, qu'on promènera sur la région convenable.

Si l'on est seul, on ne peut chercher à voir la poussière. Alors on passe doucement une bague lisse entre la paupière et le globe de l'œil. Ou bien on saisit la paupière supérieure par les cils et on l'abaisse au devant de la paupière inférieure; après deux ou trois minutes, on la relève brusquement, et le flot de

larmes qui s'est amassé entraîne le corps étranger.

Tous ces moyens ont-ils échoué, on se gardera encore de frotter l'œil. On le recouvrira d'une compresse d'eau fraîche, maintenue par un mouchoir, et on la renouvellera à plusieurs reprises. Il y a de grandes chances pour que, au



Exploration de l'œil, en vue de retirer les poussières.

bout de peu de temps, la poussière s'en aille d'elle-même.

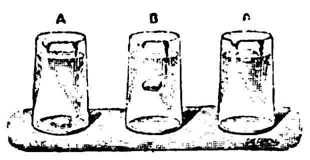
En chemin de fer, où le petit accident dont nous parlons est si fréquent, on se contentera, si l'on n'a pas d'eau, de fermer les yeux et d'essayer de dormir. Si on a la patience de rester ainsi, dans une immobilité absolue, pendant une heure, on sera débarrassé de cet hôte incommode neuf fois au moins sur dix.

Quand l'exploration de l'œil fait découvrir un petit corps tranchant *implanté* dans le globe de l'œil lui-même, on ne cherchera pas à l'enlever. On mettra une compresse d'eau fraîche, et on s'adressera au médecin.

œufs. — Les œufs constituent un aliment précieux à bien des titres; ils s'apprêtent de mille manières différentes, et entrent, comme partie accessoire, dans la confection d'un grand nombre de mets. Partout ils sont d'un goût agréable, très nutritifs, de facile digestion. Leur digestibilité est d'autant plus grande qu'ils sont moins cuits; les œufs durs sont relativement difficiles à digérer; de plus ils produisent souvent la constipation. Les œufs mollets, au contraire, conviennent admirablement aux convalescents, aux enfants, aux anémiques et aux personnes sédentaires.

Constatation de la fraîcheur des œufs. Malheureusement les œufs se putréfient assez rapidement; au bout de quelques semaines ils ont une mauvaise odeur et ne peuvent plus servir à l'alimentation. Au bout de quelques jours, alors qu'ils ne sont pas encore gâtés, ils ont perdu une partie de leur finesse de goût et de leur digestibilité.

On reconnaît la fraîcheur des œufs de plusieurs manières : 1° On fait dissoudre 20 grammes de sel de cuisine dans 200 grammes d'eau. Un œuf bien frais, plongé dans cette dissolution, va au fond; un œuf un peu vieux flotte à sa surface, et émerge d'autant plus qu'il est plus ancien (*fig.*). — 2° Quand un œuf



Comment on constate la fraîcheur d'un œuf. — Un œuf frais doit tomber au fond de l'eau salée; il tombe d'autant plus rapidement qu'il est plus frais. S'il est vieux, il flotte à la surface.

bien frais est plongé brusquement dans l'eau bouillante, la coque se crevasse en plusieurs endroits. — 3° On entoure l'œuf de la main, et on l'interpose entre l'œil et une lampe, dans un endroit obscur; s'il est transparent, c'est qu'il



Mirage d'un œuf, *fait en vue de constater sa fraîcheur.*

est frais. Un œuf vieux paraît tacheté intérieurement; un œuf gâté manque complètement de transparence, ou il présente une grande tache, qui tient à la coquille (*fig.*).

Conservation des œufs. Plusieurs procédés ont été préconisés pour assurer la conservation des œufs. C'est en août et en septembre, alors que les œufs sont abondants et d'excellente qualité, qu'il convient de mettre en œuvre ces procédés de conservation et de faire les provisions d'hiver. Tous les procédés employés ont pour but de mettre les œufs autant que possible à l'abri de l'air et de la lumière.

Le plus simple, et l'un des meilleurs, est le suivant. Rangez les œufs, la pointe en bas, dans un grand vase de grès. D'autre part, versez 10 litres d'eau sur 1 kilogramme de chaux vive, remuez de façon à avoir un *lait* de chaux, que vous versez dans le vase, de manière à recouvrir les œufs. Fermez avec un couvercle ordinaire, de grès ou de bois, et mettez en un lieu frais et obscur, à la cave, par exemple. On retire les œufs à mesure des besoins, en maintenant toujours recouverts par l'eau de chaux ceux qui restent.

On peut aussi enfouir les œufs dans du poussier de charbon, de la balle d'avoine, de son, du sable bien sec. On se sert dans ce cas d'une caisse en bois ou d'un petit tonneau qu'on met dans un lieu obscur, frais et sec.

Préparation des œufs. Quant à la manière de préparer les œufs, nous ne pouvons indiquer qu'un très petit nombre de recettes, choisies parmi les plus simples.

Œufs à la coque. Ce sont, par excellence, les œufs des convalescents et aussi ceux des gourmets. Seuls, les œufs extrêmement frais, ayant, *au plus*, deux ou trois jours de ponte, peuvent être mis à la coque. La préparation, d'ailleurs, doit en être faite avec le plus grand soin, de telle sorte que le blanc soit *laiteux* dans toute sa masse, sans présenter ni partie dure, ni partie glaireuse. Le meilleur moyen de les obtenir tels est le suivant :

Pour 5 *œufs*, chauffez 1 *litre d'eau;* quand celle-ci est en *pleine ébullition*, retirez-la du feu, plongez-y *immédiatement* les œufs et couvrez. Laissez les œufs pendant 10 minutes dans cette eau et servez bien chaud.

Œufs durs. On met les œufs dans l'eau bouillante, et, sans les retirer du feu, on les laisse pendant 10 minutes. Au bout de ce temps on les retire, on les plonge dans l'eau froide, on enlève la coque, on coupe en quatre et on sert sur une sauce tomate ou sur une purée d'oseille.

Œufs sur le plat. Ayez autant de petits plats que de personnes à table, chaque plat pouvant recevoir un ou deux œufs. Étendez un peu de beurre sur chaque plat, cassez-y les œufs frais, ajoutez un peu de sel et de poivre et faites cuire à petit feu. Servez vite. Le degré parfait de cuisson est délicat à atteindre; on l'obtient plus facilement en cuisant au four modérément chaud.

Œufs brouillés. Mettez du beurre frais dans un plat de porcelaine à feu. Quand il est fondu, cassez-y les œufs, ajoutez vivement sel et poivre et remuez constamment avec une fourchette; ajoutez un peu de verjus ou de sauce tomate, sans cesser de remuer, et servez vivement dans le plat même qui a servi à la préparation.

Œufs au beurre noir. Faites chauffer du beurre dans la poêle et versez les œufs préalablement cassés, salés et poivrés dans un plat. Servez en arrosant d'une cuillerée de vinaigre chauffé à la poêle.

Omelette. Faites fondre du beurre dans une poêle ; versez-y les œufs préalablement cassés, salés, poivrés et *bien battus* dans un saladier. Pendant la cuisson, remuez à plusieurs reprises ; quand l'omelette a pris une belle couleur, faites-la couler dans un plat en la pliant en deux. L'omelette doit être *baveuse* et non pas trop cuite.

On peut la compliquer en y ajoutant, selon les cas, de l'oseille, des fines herbes, des croûtons, des pointes d'asperge, des champignons, du rognon de veau, des pommes de terre, etc.

Omelette au rhum. Faites l'omelette comme ci-dessus, mais sans mettre de poivre, et en ajoutant un peu de sucre et un peu de lait. Saupoudrez-la de sucre en poudre. Quand elle est sur la table, arrosez-la abondamment de rhum et mettez le feu.

Œufs au lait. — Faites bouillir un litre de lait, sucrez-le et ajoutez un peu de vanille. Versez-le alors dans un plat dans lequel vous aurez battu à l'avance six œufs ; remuez bien, passez à travers un tamis et faites cuire au bain-marie pendant une demi-heure, en recouvrant d'un couvercle de tôle chargé de charbons ardents. Saupoudrez de sucre· servez chaud ou froid.

officier de santé. — Voy. MÉDECINE.

officiers d'administration. — Voy. ADMINISTRATION DE L'ARMÉE.

officiers. — Voy. ARTILLERIE, CAVALERIE, GÉNIE, INFANTERIE, SOUS-OFFICIERS.

L'avancement des officiers est maintenant fort lent, à cause de l'encombrement des cadres ; un grand nombre d'officiers, même pour ceux sortis des écoles spéciales, sont retraités avec le grade de capitaine.

Nous donnons ci-dessous les soldes correspondant aux divers grades et la valeur des pensions de retraite.

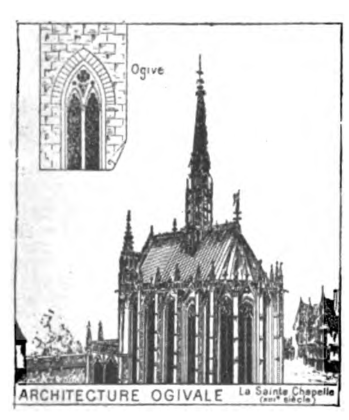
La solde des officiers est la même dans toutes les armes. Cette solde, nette de toute retenue, est de 2340 fr. pour le sous-lieutenant, 2520 et 2700 pour le lieutenant, 3060, 3420, 3780 et 4140 pour le capitaine, suivant l'ancienneté dans le grade ; à ces soldes il faut ajouter des indemnités pour les officiers montés. La solde du comman-

dant est de 5508 francs, celle du lieutenant-colonel de 6588, celle du colonel de 8136 francs, indépendamment des indemnités relatives aux chevaux et de certaines indemnités de fonctions. Le général de brigade a une solde de 12600 francs et le général de division une solde de 18900 francs, sans compter certaines indemnités de fonctions.

Les pensions de retraites sont, selon l'ancienneté de service : sous-lieutenant, 1500 à 2300; lieutenant, 1700 à 2500; capitaine, 2300 à 3300; commandant, 3000 à 4000; lieutenant-colonel, 3700 à 5000; colonel, 4500 à 6000; général de brigade, 6000 à 8000; général de division, 7000 à 10500.

officiers ministériels. — On donne le nom commun d'*officiers ministériels* aux *avocats à la Cour de cassation*, *avocats au conseil d'Etat*, *notaires*, *avoués*, *greffiers*, *huissiers*, *agents de change*, *commissaires-priseurs*, *courtiers*. Les officiers ministériels sont nommés par le gouvernement, mais ils ont le droit de vendre leur charge et de présenter leur successeur à l'agrément de l'autorité, dont le rôle se réduit, en fait, presque toujours, à sanctionner la vente et à autoriser la prise de possession de la charge.

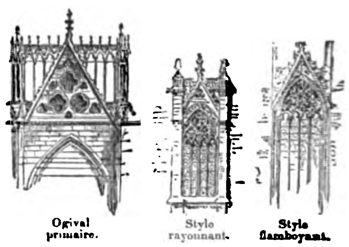
ogivale (architecture). — L'*architecture ogivale*, aussi appelée *architecture gothique*, a doté la France, depuis le douzième siècle, d'un grand nombre de belles cathédrales et d'un certain nombre de monuments civils.



ARCHITECTURE OGIVALE

Elle est caractérisée par l'emploi exclusif de l'*arc** en *ogive*, qui a succédé au plein cintre de l'architecture romane. L'arc en ogive permet aux monuments de prendre plus d'élévation, de laisser entrer le jour par des ouvertures plus élégantes. De là la forme élancée et élégante des monuments de ce style.

L'ogive, d'ailleurs, est plus ou moins ornée, comme nous le montrent les trois types représentés ci-contre, du *style ogival primaire*, du *style rayonnant* et du *style flamboyant*.

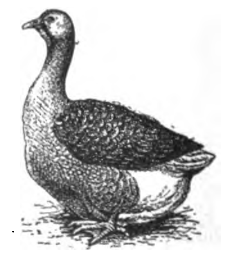


Architecture ogivale.

oie (cuisine). — L'*oie*, plus riche en matières grasses, est aussi de digestion plus difficile que le poulet ou le dindon. Elle est bonne surtout pendant l'hiver, âgée de 8 à 10 mois; on juge de l'âge d'une oie morte en cassant le bec, qui est tendre chez les jeunes oies et très dur chez les vieilles.

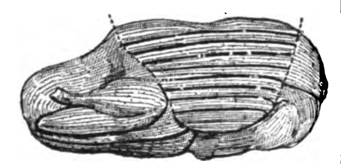

Oie (longueur, 0m,60).

Les oies s'engraissent très facilement et donnent une graisse délicieuse, très recherchée pour faire les ragoûts (*fig.*).


Oie de Toulouse.

Oie rôtie. On fait rôtir les jeunes oies

en bon état, mais cependant pas trop grasses. On opère comme pour la *dinde**, soit à la broche, soit au four.



Comment on découpe l'oie.

La cuisson à la broche dure de 1 heure et demie à 2 heures et demie.

Oie en daube. Se fait avec les vieilles oies, comme pour le *poulet**.

Abatis d'oie. Se fait comme celui de *dinde**.

Foie gras d'oie. Les oies très grasses ont des foies blancs, très gros, dont le poids peut atteindre 1 kilogramme. On en fait des *pâtés**; on les mange aussi en ragoût. On graisse le fond d'une casserole, on y met le foie, auquel on a enlevé l'amer, on couvre et on laisse cuire à *très petit feu* pendant 2 heures. Au bout de ce temps on ôte le foie, on enlève la plus grande partie de la graisse qui en est sortie; dans ce qui reste on ajoute des échalotes hachées, un peu de farine, du sel, du poivre, et on fait roussir; on étend de bouillon, on fait bouillir, on passe cette sauce, qu'on remet dans la casserole, avec le foie, des cornichons coupés en morceaux, des champignons, des truffes coupées en rondelles. On laisse cuire encore à petit feu et on sert. Ce plat est très délicat.

Quartiers d'oie conservés sous la graisse. Dans le sud-ouest de la France on élève les oies dans le but d'en retirer la graisse, qui est excellente, et les foies destinés à la préparation des pâtés. Dans ce cas, on conserve les membres de la volaille sous la graisse qu'elle contenait. Ces membres sont ensuite consommés dans le courant de l'année; on n'a, pour cela, qu'à les retirer de la graisse et à les faire chauffer dans la poêle, en ayant soin qu'ils ne se dessèchent pas. On les sert, très chauds, sur du persil qu'on a fait roussir dans la graisse bien chaude, ou bien entourés de pommes de terre frites.

oie (**élevage**). — **Après la poule, l'***oie* est le plus important de nos oiseaux de basse-cour, celui dont l'élevage se fait en plus grande quantité et qui nous fournit les produits les plus utiles: chair, graisse, œufs, plumes. Voici quelques conseils relativement à son élevage, qui est facile.

Choix d'une race. L'*oie sauvage* est en France un gibier qui n'est pas rare en hiver, mais qui ne fait que passer, et à une telle hauteur que les chasseurs ont bien rarement l'occasion de le tirer. Comme races domestiques, il n'y en a que 2 qui aient une réelle importance, l'*oie commune* et l'*oie de Toulouse*. La première, dont le poids ne dépasse guère, à l'engraissement, de 6 à 7 kilogrammes, est la moins exigeante, la plus facile à élever; la seconde, dont le poids atteint jusqu'à 12 kilogrammes, tout en étant encore assez facile à élever, est cependant un peu moins rustique.

Chacune de ces races a d'assez nombreuses variétés. Nous conseillons de choisir plutôt une des variétés de grosse oie, plus productive et cependant encore bien facile à faire venir.

Mœurs, habitation. Les oies ne se promènent pas isolément dans la basse-cour, comme les poules. Elles vont en bande, sans se séparer jamais les unes des autres. Elles sont d'ailleurs très vagabondes et ne prospèrent que si elles ont la possibilité d'aller paître dans les champs. Mais elles ne peuvent le faire que si elles sont gardées; sans cela, elles feraient de grandes ravages dans les cultures. Elles abîment même les prés, dont elles arrachent parfois l'herbe; d'ailleurs elles fientent beaucoup, et leur fiente, ainsi répandue fraîche, brûle l'herbe et la salit tellement que les bêtes, au pâturage, ne veulent plus ensuite la manger.

Dans les troupeaux d'oies, on met à peu près 1 mâle ou *jars* pour 5 ou 6 oies, ou même pour 4, car ce *jars*, loin de gêner les couveuses et de battre les petits, est, au contraire, attentif à protéger les uns et les autres.

Les oies passent la nuit à l'étable; cette étable doit être sèche, bien couverte et assez spacieuse; il est bon de la diviser en compartiments susceptibles de contenir chacun 7 ou 8 oies; on évite ainsi les batailles. Ces oiseaux ne perchent pas; il faut donc leur donner une litière abondante, souvent renouvelée; sans nettoyer chaque jour l'étable, on peut répandre, chaque jour, un peu de litière fraîche.

Leur fumier, quand il est assez consommé, est excellent.

Comme pour les poules, un mauvais logement, trop étroit, pas aéré et pas soigné, est contraire à la santé des oies.

Nourriture. On n'élève pas bien l'oie sans beaucoup d'eau, sans de grands pâturages dans lesquels on puisse la conduire sans avoir à redouter les dé-

gâts. Dans les pays de bonne culture où ne se trouvent pas de terres en friche, où il n'y a que de gras pâturages pour les bêtes à cornes, les dégâts faits par les oies dépassent les profits qu'elles donnent. On ne peut songer d'ailleurs à les élever dans la basse-cour; elles s'y porteraient mal et elles consommeraient une énorme quantité de nourriture.

Les oies mangent de tout et avec une extrême voracité : grains divers, pommes de terre, betteraves crues et coupées, fruits. Pendant une partie de l'année elles trouvent leur nourriture entière au pâturage ; on peut d'ailleurs leur donner en supplément les mauvaises herbes (coquelicots, moutarde, ravenelle, nielle, salades diverses, cression, persicaire,...) que l'on arrache dans les endroits où l'on ne veut pas les mener paître.

En hiver, on n'oubliera pas de leur donner beaucoup d'eau et on les nourrira de maïs, d'orge, de sarrasin, d'avoine, de mauvais blé, de betteraves crues et coupées, de pommes de terre cuites et écrasées avec du son et de la farine d'orge; l'appétit des oies est formidable.

Engraissement. Les jeunes oies s'engraissent très aisément. Quand on veut seulement une belle chair, pour la broche, il suffit de donner aux bêtes, à la rentrée des champs, un repas supplémentaire composé de blé noir, ou avoine, ou maïs, suivi d'un barbotage dans de l'eau additionnée de recoupes ; des betteraves coupées fin produisent aussi un bon effet.

Pour un engraissement plus fin, on commence comme nous venons de le dire, puis on enferme les oies à l'étable ou dans un endroit obscur, silencieux, mais sec, avec une bonne litière, et on leur fait manger en abondance de l'avoine, avec un barbotage comme celui que nous venons d'indiquer.

L'engraissement intensif, dirigé en vue de la production des foies gras, est plus complexe et plus coûteux.

Ponte et œufs. L'oie commence à pondre en février ou mars. On enlève les œufs à mesure qu'ils viennent, on les rassemble et on les donne à couver quand on en a une quinzaine. L'incubation dure à peu près 30 jours. Pendant ce temps, il faut placer de la nourriture en abondance (grains, recoupes, eau) à une petite distance de la couveuse, ou même tout à fait à sa portée. On peut aussi donner les œufs d'oie à couver à une dinde.

Soins à donner aux oisons. Après l'éclosion, on tient chaudement à l'étable les oisons et la mère pendant huit jours. Aux oisons on donne une pâtée faite de lait avec de la farine d'orge ou de maïs; on peut y ajouter de l'herbe tendre ou de la laitue hachée finement. Puis, s'il fait beau et pas trop froid, on peut donner la liberté à toute la bande et même la laisser aller à l'eau ; mais on évitera encore, pendant quelque temps, la pluie et le grand soleil. Si la nourriture au pâturage n'est pas suffisante, on donne de la pâtée faite d'herbes hachées, de diverses farines, puis enfin des graines variées.

Maladies. Plusieurs maladies menacent les oies. — Elles sont sujettes au *choléra des poules* (voy. POULES*) qui fait chez elles de grands ravages, parce qu'il est contagieux et épidémique. On l'évite autant que possible par la vaccination préventive et en tenant très proprement l'étable.

La *diarrhée* les atteint en temps de grande humidité ; il faut alors faire manger de la farine d'orge, et, comme boisson tonique, du vin chaud dans lequel on a fait cuire des glands ou des pelures de coings.

L'*apoplexie*, caractérisée par un tournoiement continuel de la bête, est aussi fort à craindre; on dit qu'il est nécessaire de saigner aussitôt la bête malade en lui ouvrant, avec un fin canif, une veine assez apparente placée sous la membrane qui sépare les ongles.

Voyez aussi POULES pour la *constipation*, les *poux*, la *pépie*.

Les oies mangent avidement la *ciguë*, la *jusquiame*, qui les empoisonnent ; on peut tenter de les sauver en leur administrant du lait frais avec de la rhubarbe.

Produits des oies. Les oies nous fournissent plusieurs produits importants. D'abord la *chair*, la *graisse*, les *foies gras*, qui peuvent être consommés, comme nous l'avons dit plus haut, à l'état frais ou conservés.

Ensuite viennent le *duvet* pour les édredons, les *petites plumes* pour la literie, et les grosses *plumes des ailes* pour faire des plumeaux à épousseter, des plumes à écrire et des cure-dents.

Il est bon de donner quelques indications sur la récolte des plumes, qui a son importance.

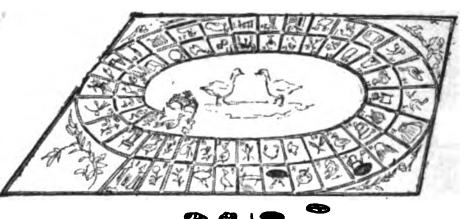
On plume les vieilles oies sous le ventre 3 fois par an, en *mai*, en *juillet* et fin *septembre*. On plume les oisons quand ils sont gros, en juillet. Ceux que l'on ne veut pas engraisser peuvent être plumés une seconde fois, fin septembre. Les oies grasses que l'on tue pour les vendre doivent être plumées aussitôt qu'elles sont mortes, avant d'être refroidies; autrement la plume perd beaucoup de sa qualité. Avant de plumer les oies vivantes, il faut les baigner en eau

claire et les laisser sécher pendant quelques heures sur un terrain gazonné.

Le duvet se prend après qu'on a enlevé la plume ; mais quand il s'agit des oies vivantes, il ne faut pas en enlever plus de la moitié.

La plume, le duvet sont mis dans des sacs, sans être tassés, puis introduits ainsi dans le four, après qu'on a enlevé le pain, et laissés jusqu'à refroidissement du four. Cette dessiccation diminue très notablement le poids de la plume, mais augmente beaucoup sa qualité, et l'empêche de contracter une mauvaise odeur.

oie (**jeu de l'**). — Le jeu de l'oie, d'origine fort ancienne, est connu de tous. Il se joue avec des *dés* et un tableau appelé *Jardin de l'oie*, qu'on trouve chez la plupart des papetiers. Comme il est impossible de jouer le jeu de l'oie sans posséder le *tableau du jardin*, et que ce tableau porte toujours la règle détaillée du jeu, nous jugeons inutile de l'indiquer ici. Disons seulement que ce jeu amuse beaucoup les enfants, et qu'il constitue pour eux une aimable distraction pour les moments (qu'on fera aussi rares que possible) où les jeux bruyants leur sont interdits.



Oie (jeu de l').

oignons. — Les oignons servent surtout comme condiments dans les potages, dans la préparation des viandes et d'un grand nombre de légumes. Les campagnards les mangent souvent crus, avec du pain ; mais ils sont alors forts indigestes. Même cuits, ils répugnent à beaucoup d'estomacs, mais sont de digestion assez facile. Ils communiquent une mauvaise odeur à l'haleine.

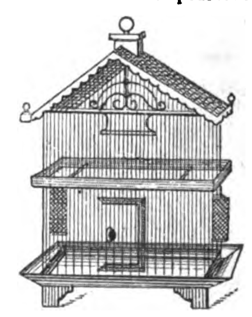
oiseaux d'appartement et de volière. — Un grand nombre d'oiseaux s'élèvent et se reproduisent aisément en volière, ou même en petite cage, dans les appartements. Tels sont, d'abord, beaucoup de nos oiseaux indigènes, *moineau*, *bouvreuil*, *chardonneret*, *verdier*, *pinson*, *pie*, *tourterelle*,... tous granivores, et quelques insectivores, *rossignol*, *fauvette*,... puis, parmi les oiseaux exotiques, les *serins des Canaries*, les *bengalis*, *sénégalis*, *becs-de-corail*, *perroquets*, *perruches*, et tant d'autres.

Les oiseaux granivores sont beaucoup plus faciles à soigner et à nourrir que les insectivores.

D'une manière générale, les oiseaux ne se portent bien en captivité qu'autant qu'on leur donne beaucoup d'air, de lumière, qu'on tient leur cage dans un grand état de propreté, qu'on n'oublie jamais de leur donner, chaque matin, de l'eau fraîche et une nourriture convenable.

Voici, pour prendre un exemple, comment se soignent les *serins*, qui comptent parmi les moins exigeants et les plus rustiques des oiseaux d'appartement.

La meilleure nourriture pour les serins



Une cage à oiseaux.

est un mélange de graines de *navette*, de *millet*, d'*alpiste*, avec une *très faible* proportion de *chènevis*. En outre, on suspendra dans la cage, aussi souvent que cela sera possible, des herbes fraîches : *plantain*, *mouron*, *seneçon*, feuilles de salade ; il sera bon d'attacher à un fil un morceau d'un biscuit spécial, non sucré, nommé *échaudé* ou *colifichet*. Un *os de seiche*, vulgairement nommé

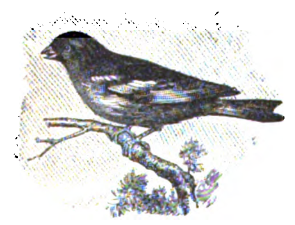


Bouvreuil (longueur 0m,16).

biscuit de mer, servira à leur aiguiser le bec, ou peut-être, car ils semblent en avaler une partie, à favoriser la digestion.


Le chardonneret.

Au mois d'avril on réunit le mâle et la femelle dans une même cage, contenant un petit nid en fil de fer, garni de flanelle; dans la cage on met un peu de mousse et de foin sec. A partir du moment où commence l'incubation, on doit éviter de déplacer trop souvent


Pinson (longueur totale, $0^m,16$).

la cage, et soigner chaque matin les oiseaux le plus rapidement possible,


Verdier.

pour ne pas déranger la couveuse. La durée de l'incubation est de 12 à 14 jours.


Tourterelle (longueur, $0^m,30$).


Rossignol (longueur, $0^m,18$).

Dès que les petits sont éclos, il faut mettre chaque jour dans la cage, outre les graines habituelles, une pâtée com-


Fauvette des roseaux (longueur totale, $0^m,14$).

posée d'un peu d'œufs durs hachés très fin et mélangés avec de l'échaudé et de l'eau. La verdure est plus utile encore à cette époque qu'à toute autre. La pâtée doit être renouvelée 2 fois par jour, de peur qu'elle ne s'aigrisse.


Bengali.

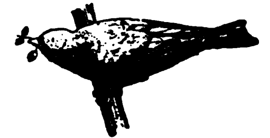
Les *chardonnerets* se soignent comme les serins; on peut, sans inconvénient, leur donner une plus grande quantité de chènevis. Ils sont fort querelleurs et mettent souvent le désordre dans les cages, faisant manquer les couvées.


Sénégali.

Les insectivores, comme le *rossignol*, se reproduisent rarement en cage; ils sont en outre très difficiles à élever et à conserver. Ces oiseaux insectivores doivent donc être pris dans la campagne tout jeunes, ou sortant du nid; il vaut toujours mieux, à tous les points de vue,

les laisser en liberté que d'essayer de les habituer à la captivité.

oiseaux (chasse). — La chasse aux oiseaux est amusante, et beaucoup de



Serin des Canaries (longueur, 0m,16).

personnes s'y livrent. Nous avons décrit un grand nombre d'engins qui, avec ou sans l'aide du fusil, permettent de se livrer à cette chasse; voyez, par exemple, les mots FILETS, PIÈGES, GLUAUX, etc.



Perroquet ara, *à longue queue.*

Mais on aurait grand tort de se livrer indifféremment à la chasse de tous les oiseaux; on nuirait beaucoup à l'agriculture, dont les oiseaux sont des auxiliaires indispensables; en même temps on se mettrait en contravention, les règlements



Bec-de-corail.

interdisant la chasse et la destruction des oiseaux utiles.

Au point de vue de la chasse, on doit donc diviser les oiseaux en 3 catégories :



Moineau (longueur totale, 0m,15).

Les *oiseaux gibiers*, propres à l'alimentation, dont la chasse est autorisée, quoique ces oiseaux soient, dans bien des cas, utiles à l'agriculture; tels sont, pour ne citer que quelques exemples : *perdrix**, *caille**, *faisan**, *alouette**, *canard sauvage**, *râle de genêt**, *vanneau**, *becfigue**, *ortolan**, *bécasse**, *bécassine**, *grive**, *merle**, *pigeon**.

La seconde catégorie renferme les *oiseaux nuisibles*, dont on poursuit la destruction, quoiqu'ils ne soient pas, d'habitude, livrés à la consommation. Cette catégorie renferme presque exclu-

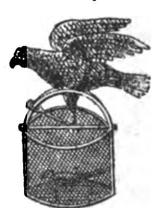


La pie.

sivement les *oiseaux de proie** diurnes, auxquels il faut ajouter un petit nombre d'espèces, telles que les *corbeaux** et les *pies**.

La troisième catégorie, de beaucoup la plus nombreuse, renferme les oiseaux utiles à l'agriculture, dont la valeur alimentaire est médiocre et qu'il est interdit de détruire. Les oiseaux de proie nocturnes et la plupart des petits oiseaux sont dans ce cas : ne détruisez donc pas les petits oiseaux, et ne dénichez pas leurs nids.

oiseaux de proie (chasse). — Il faut diviser les *oiseaux de proie* en oiseaux de proie *diurnes* et oiseaux de proie *nocturnes*. Les premiers sont généralement nuisibles, car ils détruisent beaucoup de petits oiseaux, qui sont nos auxiliaires les plus précieux dans la guerre aux insectes. Les rapaces nocturnes, au contraire, nous sont fort utiles, malgré l'absurde préjugé qui pousse les habitants des campagnes à les détruire.

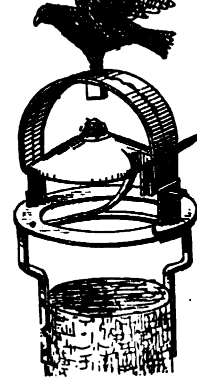


Piège à poteau pour oiseau de proie. — Sous le traquenard est une cage dans laquelle on a placé un petit oiseau, pour attirer l'oiseau de proie.

C'est donc seulement aux oiseaux de proie diurnes (*faucon*, *autour*, *épervier*, *milan*, *buse*, etc.) que nous devons faire

la guerre. Il est difficile de les tuer à coups de fusil, parce qu'ils sont très défiants. Un grand nombre de *filets**, aidés d'*appelants** ou de *mouvants**, servent à les capturer.

Parmi les pièges citons seulement le *piège à poteau*. Des poteaux, hauts de 3 mètres et plus, sont fixés en terre, verticalement, dans les endroits fréquentés par les oiseaux de proie. A l'extrémité supérieure de chaque poteau est solidement attaché un traquenard, amorcé avec un peu de viande. Quand l'oiseau de proie, voyant l'appât, vient se poser sur le piège, il fait jouer la détente et se trouve pris.



Piège à poteau pour oiseau de proie. — Sous le traquenard est un morceau de viande, pour attirer l'oiseau de proie.

Olette (*Pyrénées-Orientales*). — Petite ville de 1 100 habitants, possédant des eaux thermales (température de 27 à 78°) sulfurées sodiques, employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre le rhumatisme aigu ou chronique, les névralgies, les maladies des voies urinaires, du larynx et des bronches, les blessures anciennes, le lymphatisme.

Bel établissement de bains; hôtels, maisons meublées à des prix modérés. Climat sain et agréable, séjour monotone.

On se rend à Olette par Prades (chemin de fer); de là par voiture publique (16 kil.). Voy. EAUX MINÉRALES.

olivier. — L'olivier est un arbre de grande culture; les variétés en sont nombreuses. En France il ne s'écarte guère du littoral de la Méditerranée; il redoute surtout les froids de l'hiver.

L'époque de la récolte des olives est très variable; c'est d'ordinaire en novembre qu'on cueille les olives précoces, et en décembre les olives tardives.

Les olives fraîches doivent être, avant d'être livrées à la consommation, mises à digérer pendant 9 ou 10 jours dans une eau que l'on renouvelle chaque jour. On sale fortement la dernière eau, et 3 ou 4 jours après on y ajoute des graines de fenouil et du bois rose.

Quand on veut conserver les olives un peu longtemps, on les cueille encore vertes et on les met à confire dans du vinaigre additionné de quelques plantes aromatiques, dans de la saumure ou dans de l'huile.

ombre de rivière (pêche). — L'*ombre de rivière* est un poisson d'un goût très délicat; il n'est abondant que dans un petit nombre de cours d'eau. Il vit dans les rivières ombragées d'arbres des montagnes des Ardennes, des Vosges, de l'Auvergne, rivières au lit caillouteux, au courant alternativement rapide et lent.

On le pêche à la ligne; cette ligne doit être longue, car il faut atteindre le milieu du courant. En même temps elle est fine, avec de très petits hameçons, garnis de petites mouches naturelles.

Tout petit qu'il soit, car son poids est presque toujours inférieur à 500 grammes, l'ombre se défend vigoureusement quand il est ferré. Aussi fera-t-on bien de prendre une canne à moulinet et une épuisette. Voy. ACCESSOIRES DE LA PÊCHE A LA LIGNE.

ombres chinoises. — Le jeu des *ombres chinoises* est fort amusant et réjouit autant les enfants (parfois même les grandes personnes) par les préparatifs à faire que par le jeu lui-même. Le *Petit Français* a donné dans ses suppléments plusieurs découpures et pantins mobiles pour ombres chinoises; quand on a vu quelques-uns de ces modèles, il est aisé d'en dessiner et d'en monter soi-même un grand nombre, sur des sujets divers.

La manière la plus simple de montrer les ombres chinoises est la suivante. On ouvre la porte de communication entre 2 chambres, et sur cette porte ouverte on *tend* un drap aussi bien que possible, de manière à éviter les plis; plus la porte est grande, et mieux cela vaut. Dans une des pièces sont les spectateurs, dans l'obscurité; dans l'autre pièce sont les opérateurs, avec une lampe à réflecteur placée à 1m,50 du drap, et qui l'éclaire vivement. La partie supérieure du drap est seule éclairée, la partie inférieure étant préservée de la lumière par une couverture de laine tendue depuis le milieu de la porte jusqu'en bas. Les opérateurs, assis par terre derrière cet abri, font défiler et agir les personnages, en les plaçant très près du drap. La gaîté du jeu consiste surtout dans les saillies plus ou moins spirituelles dont les opérateurs accompagnent le défilé des personnages.

Un opérateur exercé peut montrer des ombres chinoises fort agréables presque sans aucun accessoire, par le seul mouvement de ses mains, comme nous



Ombres chinoises.

le montrons par quelques exemples. Il ne faut à cela qu'un peu de pratique.

omelette (cuisine). — Voy. ŒUFS.

once. — Voy. POIDS.

opposition. — Quand un jugement a été rendu *par défaut*, on peu faire *opposition* à l'exécution de c jugement et demander que la caus soit jugée de nouveau, *contradictoir ment*. Si la partie qui a fait oppositio au jugement laisse rendre un nouvea jugement par défaut, elle ne peut plu former opposition.

Les délais dans lesquels on est autorisé à faire opposition à un jugement par défaut sont très courts. Pour les jugements des juges de paix et des conseils de prud'hommes le délai est de 3 jours, à partir de la signification par huissier. Pour les jugements des tribunaux de première instance et des tribunaux de commerce il est de 8 jours. Pour les condamnations en police correctionnelle il est de 5 jours.

Un tiers qui n'a pas figuré dans une cause peut cependant former opposition au jugement rendu dans cette cause, si ce jugement est contraire à ses droits; c'est ce qu'on nomme une *tierce opposition*. Voy. SAISIE-ARRÊT.

or. — Voy. GARANTIE DES OBJETS D'OR ET D'ARGENT.

orage. — Les points le plus souvent atteints par la foudre sont les sommets et les masses métalliques. Il faut éviter, pendant les orages, de se placer sous les arbres *isolés* ou dans le voisinage de grandes masses métalliques; mais il n'y a aucun inconvénient à laisser ouvertes les fenêtres des habitations.

L'habitude de sonner les cloches des églises n'est en rien justifiée, le son n'ayant aucune action sur les orages; mais elle expose bien inutilement la vie des sonneurs, car la foudre tombe fort souvent sur les clochers élevés.

orangeade. — Voy. LIMONADE.

oranger. — L'*oranger* ne pousse en pleine terre, en France, que dans le département des Alpes-Maritimes et dans celui du Var. La maturité des fruits est complète en février et mars: mais pour expédier les fruits au loin, on en fait souvent une récolte un peu prématurée.

ordonnance de non-lieu. — Voy. COUR D'ASSISES, JUGE D'INSTRUCTION, TRIBUNAL DE PREMIÈRE INSTANCE.

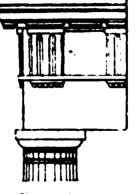
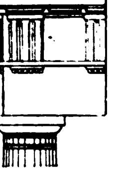
ordres. — Dans l'architecture grecque, puis, plus tard, dans l'architecture romaine, on entendait par *ordre* ou *ordonnance* l'arrangement des parties saillantes d'un édifice, parties saillantes parmi lesquelles la colonne joue le principal rôle.

Tout *ordre* architectural comprend 3 parties distinctes : 1° un *soubassement*, qui forme une sorte de piédestal continu, supportant une ou deux rangées de colonnes; 2° des colonnes; 3° un *entablement*, qui est la partie placée au-dessus des colonnes. Voy. COLONNE.

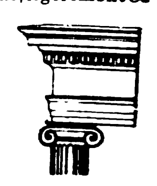
Les Grecs admettaient 3 ordres.

1. **Ordre dorique.** La *colonne dorique* repose directement sur le *soubassement*. Elle n'a ni piédestal, ni corniche, ni base. Le *fût* de la colonne est creusé de cannelures à arêtes vives; il est légèrement conique. Le *chapiteau*, très simple, comporte une sorte de coussinet (ou *échine*), surmonté d'une plaque rectangulaire (*tailloir* ou *abaque*) qui fait saillie au-dessus de l'échine. L'*entablement* supporté par les colonnes doriques est également très simple.

2. **Ordre ionique.** La *colonne ionique* repose sur une base qui comprend un *tore*, une *moulure creuse*, un second *tore*. Le *fût* de la colonne, légèrement conique, est creusé de cannelures séparées par des baguettes plates. Le *chapiteau* se compose d'une *échine*, à demi cachée par des *volutes* qui s'épanouissent largement de chaque côté. Le *tailloir*, très mince, disparaît, pour ainsi dire, entre les volutes et l'architrave. L'*entablement*, différent de celui de l'ordre dorique, reste toutefois très simple.

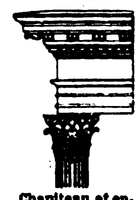
Chapiteau et entablement doriques.



Chapiteau et entablement ioniques.

Le chapiteau de la colonne ionique est ordinairement orné de fines ciselures.

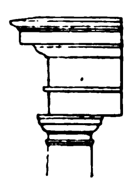
3. **Ordre corinthien.** La *colonne corinthienne* repose sur une base analogue à celle de la colonne ionique. Le *fût* est également à cannelures séparées par des baguettes plates. Mais le *chapiteau* est bien différent. Il est constitué par une sorte de corbeille autour de laquelle s'appliquent de hautes feuilles d'acanthe. Le tout est surmonté d'un *tailloir* mince, échancré sur ses 4 faces, de telle sorte que les angles, faisant saillie, sont soutenus par de petites volutes.



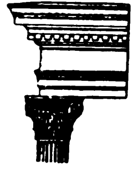
Chapiteau et entablement corinthiens.

Les Romains adoptèrent les 3 ordres des Grecs, mais ils y ajoutèrent 2 ordres différents, le *toscan* et le *composite*. Le *toscan*, employé dans un assez grand nombre de monuments de l'époque moderne, a les plus grandes ressemblances avec l'ordre dorique des Grecs. L'**ordre composite**, de son côté, diffère peu de l'ordre corinthien; les volutes qui soutiennent le tailloir ont des

dimensions plus importantes, ce qui doit faire considérer le composite



Chapiteau et entablement toscans.



Chapiteau et entablement composites.

comme résultant de la réunion des deux ordres ionique et corinthien.

ordures. — Voy. IMMONDICES.

oreille (hygiène). — L'oreille est un organe délicat, qui par suite exige des soins attentifs, tout au moins des soins de propreté.

Un lavage quotidien du pavillon et de de ses replis est insuffisant. Il est bon de laver chaque jour l'intérieur du conduit avec un linge fin mouillé ou, mieux encore, avec une petite éponge mouillée fixée à l'extrémité d'un manche. On évite ainsi plusieurs accidents de gravité variable, mais toujours désagréables, tels que petits abcès intérieurs, ou surdité momentanée due à l'accumulation de l'humeur grasse dans le conduit.

Quand un corps étranger a été introduit dans le conduit par imprudence ou accident, il importe de l'enlever immédiatement. Pour cela on tentera de le faire sortir en penchant l'oreille et injectant de l'eau tiède à plusieurs reprises avec une petite seringue. Si ce moyen ne réussit pas, il serait dangereux d'en essayer aucun autre, et l'on doit s'adresser de suite au médecin.

oreiller. — Voy. LIT, MATELAS.

Orezza (*Corse*). — Village possédant une eau minérale froide bicarbonatée gazeuse, employée uniquement en boisson dans les affections qui proviennent de l'anémie, de la dyspepsie, des névroses; elles sont efficaces aussi dans certains engorgements du foie et de la rate, dans les convalescences difficiles à la suite de maladies graves.

La saison se fait en juillet et en août; Orezza est située dans un fond malsain; aussi beaucoup de malades logent-ils dans les localités avoisinantes. Charmantes promenades dans les environs.

On se rend à Orezza par Ponte-Leccia (chemin de fer); de là par voiture publique (32 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

orgeat. — Le *sirop d'orgeat*, ou *sirop d'amandes*, que l'on trouve dans le commerce est souvent moins bon que celui qu'on peut faire soi-même avec :

Amandes douces......	500gr.
Amandes amères.....	150
Sucre blanc..........	3 000
Eau................	1 625
Eau distillée de fleur d'oranger.......	250

On enlève la peau des amandes, puis on les pile très finement dans un mortier de porcelaine avec 750 grammes de sucre et 125 grammes d'eau; puis on délaye avec soin dans les 1 500 grammes d'eau restants, et on passe avec expression à travers une toile serrée. On ajoute le reste du sucre en chauffant *au bain-marie;* on verse l'eau de fleur d'oranger et on passe de nouveau à travers une toile. Après refroidissement on met dans des bouteilles, on ferme avec soin et on conserve à la cave.

Ce sirop ne doit pas être conservé longtemps.

orphelins. — Voy. ENFANTS.

ortolan (chasse).— Le petit ortolan est un oiseau de passage; on le trouve en été dans le midi de la France; sa chair est extrêmement délicate.

On prend les ortolans à la *pipée* *,



L'ortolan.

mais surtout à l'aide de grandes *nasses* *. Pris ainsi vivants, les ortolans, quoique déjà gras, sont encore engraissés davantage avant d'être livrés à la consommation.

Pour cela on les enferme dans une chambre tout à fait obscure, qui n'est éclairée que par la faible lueur d'une petite lampe. Là on donne au captif des graines à discrétion (millet, avoine, etc.), avec de l'eau renouvelée 2 ou 3 fois par jour. Après 10 jours de captivité, chaque ortolan est devenu une véritable boule de graisse.

oseille. — L'oseille entre dans la composition d'un assez grand nombre

de soupes. On en fait des sortes de purées qui accompagnent les viandes, et en particulier le veau. Elle n'est bonne qu'au printemps et à l'automne.

Pour la préparer, on enlève la grosse côte de la feuille, on la lave avec soin et on fait cuire à l'eau salée (voy. LÉGUMES); cette cuisson est très rapide; puis on égoutte, et on jette dans une casserole renfermant du beurre légèrement chauffé; on ajoute sel, poivre, jus de viande ou bouillon, et on laisse mijoter une demi-heure. On sert avec des œufs durs coupés en quartiers, ou un fricandeau de veau.


Oseille.

Conservation de l'oseille. Pour la conservation de l'oseille desséchée, voy. CONSERVES ALIMENTAIRES.

L'oseille cuite se conserve également bien.

On tond l'oseille en août, dans le jardin; puis, quand les jeunes feuilles sont bien repoussées, en septembre ou octobre, on les cueille, on les épluche, on les lave et on les jette dans un grand chaudron plein d'eau bouillante; après quelques bouillons on les met à égoutter sur un tamis; on remet sur le feu dans un chaudron de cuivre étamé, et on achève la cuisson en remuant doucement, mais constamment. Quand la masse a atteint une consistance de bouillie épaisse, on met dans des pots de grès, on laisse refroidir et on recouvre avec une couche d'huile d'olive ou de beurre fondu (on évitera *avec soin* d'employer des vases de terre vernissés, qui détermineraient des empoisonnements).

Les pots sont choisis d'assez petites dimensions pour que chacun soit consommé autant que possible en une, ou au plus en 2 fois.

outrage. — L'outrage aux fonctionnaires, magistrats, jurés,... et en général à tout dépositaire de l'autorité et de la force publique, à l'occasion ou dans l'exercice de ses fonctions, est passible, selon les circonstances, d'une amende qui peut aller à 4 000 francs, et d'un emprisonnement qui peut aller jusqu'à 5 ans. Dans certains cas, le coupable peut être en outre condamné à faire à l'offensé une réparation publique ou une réparation par écrit, et le temps de l'emprisonnement ne commence à compter qu'à partir du moment de la réparation.

outrigger. — Voy. CANOTAGE.

ouvriers. — Voy. LOUAGE.

ouvriers et contremaîtres (École d'). — Voy. **Supplément**.

ouvroirs. — Un grand nombre d'*ouvroirs*, annexés aux écoles primaires, reçoivent les jeunes filles âgées de moins de 12 ans; on leur donne les premières leçons de couture, et on leur enseigne les soins les plus simples du ménage.

P

pacage. — Par droit de *pacage* on entend le droit de faire paître les bestiaux dans certains pâturages. Il s'exerce de plusieurs manières, que nous allons énumérer; il tend de plus en plus à disparaître.

Droit de parcours. Le *parcours* était une servitude réciproque existant entre deux ou plusieurs communes, qui leur donnait le droit d'envoyer leurs troupeaux paître sur leurs terrains respectifs après les récoltes. Une loi récente a fait disparaître partout le droit de parcours.

Droit de vaine pâture. La *vaine pâture* est une servitude réciproque établie au profit des habitants d'une même commune ; elle leur donne le droit d'envoyer paître leurs bestiaux sur les propriétés dépouillées de leurs récoltes. Tout propriétaire a le droit de soustraire ses terres au droit de vaine pâture, soit en les entourant d'une clôture, soit en payant une indemnité, soit en abandonnant une certaine quantité de terrain en toute propriété. Mais tout propriétaire qui clôt son héritage perd son droit à la vaine pâture, en proportion du terrain qu'il y soustrait.

Le droit de vaine pâture ne s'exerce jamais ni sur les bois, ni sur les prairies artificielles; les oies, les chèvres et les porcs, qui font des dégâts en arrachant l'herbe, en rongeant l'écorce des arbres et en creusant la terre, en sont ordinairement exclus.

La loi qui a fait disparaître le droit de parcours n'a laissé subsister le droit de vaine pâture que dans un nombre très restreint de communes.

Droit de pâturage. Le *droit de pâturage* se distingue des précédents en ce qu'il peut s'exercer en toutes saisons; les bestiaux peuvent donc, en vertu de

ce droit, manger les herbes, les fruits avant la récolte.

Droit d'usage dans les forêts. Le *droit d'usage dans les forêts* de l'Etat, des établissements publics, des communes, des particuliers, est le droit que l'on peut avoir d'envoyer dans les bois des bestiaux au pacage ou des porcs à la glandée. Ce droit, qui remonte à une époque reculée et n'existe plus que dans un nombre restreint de forêts, est étroitement réglementé pour éviter les dégâts trop considérables ; et en particulier le nombre des bêtes à cornes et des porcs qui peuvent en profiter est limité.

Le droit des porcs à la glandée se nomme *panage*.

pagaie. — Voy. CANOTAGE.

paillasse. — La *paillasse*, placée dans le lit au-dessous des matelas, doit être, chaque fois que cela est possible, remplacée par un sommier élastique, plus commode, plus propre, plus hygiénique et en même temps plus confortable.

La paillasse, en effet, absorbe les miasmes, les mauvaises odeurs, les microbes, sert de refuge aux insectes, particulièrement aux puces et aux punaises. La paillasse de feuilles de maïs est préférable à celle de paille. Dans cette dernière, la paille devrait être renouvelée au moins une fois l'an, et la toile lavée.

Dans celle de feuilles de maïs, on se contente de laver ces feuilles à l'eau courante, comme la toile, et de les faire sécher au soleil.

pain. — Il serait inutile de donner ici une recette pour la fabrication du pain. Nous donnerons seulement quelques renseignements relatifs à la qualité du pain.

Le *froment* fournit le meilleur pain, celui qui est aussi le plus facile à préparer.

Le pain de froment est de bonne qualité et de bonne fabrication quand il a une odeur et une saveur agréables; quand sa mie est homogène, parsemée d'yeux nombreux de dimensions à peu près égales, sans crevasses étendues; quand elle est fortement élastique et reprend, après une pression, son volume primitif; quand enfin elle ne se réduit que difficilement en poussière après avoir été malaxée entre les doigts; l'absence de grumeaux de farine intacte, ou *marrons*, et l'adhérence interne de la mie avec la croûte sont aussi des indices de bonne qualité.

Le *seigle* donne un pain mat et brun, savoureux, d'une odeur agréable, qui devient rassis moins rapidement que le pain de froment; mais il est d'assez difficile digestion. En France, le pain de *méteil* est fait avec un mélange de 2/3 de blé et 1/3 de seigle, ou de parties égales des deux grains; il est employé surtout dans les départements où le sol est sablonneux et peu propre à la production du blé. Le pain de méteil est substantiel, agréable au goût; il doit être bien cuit.

Le pain d'*orge* est lourd, grossier, se dessèche vite; sa digestion est difficile. Le pain d'orge n'est, pour ainsi dire, plus consommé en France.

L'*avoine* donne un pain moins bon encore, noir, lourd, compact, d'un goût amer et désagréable, d'une digestion difficile.

Altération et falsification du pain. Le pain mal cuit, trop humide, peut se couvrir en été de moisissures dont l'influence sur la santé ne peut être que pernicieuse. Le seul moyen à employer pour éviter la moisissure du pain consiste à lui faire subir une cuisson suffisante et à ne pas le conserver trop longtemps, surtout dans les pays et dans les temps chauds et humides.

De plus, il convient de se mettre en garde contre diverses falsifications. La plus fréquente des falsifications est la conservation dans le pain d'un *excès d'eau*. Cet excès d'eau est obtenu par plusieurs moyens ; soit par une cuisson rapide, dans un four très chaud, qui saisit la croûte et empêche la vaporisation de l'eau, soit par adjonction de farine de riz, de pommes de terre cuites. Pour reconnaître l'excès d'eau ajoutée au pain, on en prend un poids donné (environ 125 grammes), en ayant soin de couper une tranche qui aille du centre du pain à la circonférence, et l'on sèche au four jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de perte de poids : on pèse alors, et la perte donne la quantité d'eau, qui s'élève en cas ordinaire à 22 pour 100.

On ajoute quelquefois aussi au pain diverses matières étrangères, et particulièrement du *sulfate de cuivre* et de l'*alun*.

Le *sulfate de cuivre* additionné à l'eau avec laquelle le pain est pétri permet d'utiliser des farines de qualité médiocre ; il facilite la panification, donne une plus belle apparence au pain et permet d'y incorporer une plus forte proportion d'eau. Cette substance toxique est quelquefois ajoutée avec si peu de ménagement qu'elle communique à la mie une nuance bleue appréciable et qu'on a pu la rencontrer à l'état de fragments. On reconnaît le sulfate de cuivre par le procédé suivant : on fait une pâte molle avec le pain délayé, on acidule fortement par de l'acide sulfurique et on place dans la pâte un mor-

ceau de fer *bien décapé;* après un jour ou deux de contact, le morceau de fer est recouvert d'une couche de cuivre métallique.

L'*alun* est moins nuisible, mais il n'est certainement pas inoffensif. On l'ajoute pour rendre le pain plus blanc; il permet au boulanger d'additionner sa farine d'une plus grande quantité de farine ou de fécules de qualité inférieure à la farine de froment. Pour reconnaître la présence de l'alun, on prend 100 grammes de pain émietté, on les laisse macérer dans l'eau pendant 2 ou 3 heures, puis on passe avec légère expression dans un linge, on filtre, on fait évaporer à siccité avec précaution dans une capsule de porcelaine. Après refroidissement on ajoute de l'eau, on filtre de nouveau et on ajoute de l'*ammoniaque*, qui donne un précipité s'il y a de l'alun.

pain de cretons. — Voy. CHIEN.

pain de suif. — Voy. CHIEN.

Palais (*Morbihan*). — Palais, chef-lieu de Belle-Isle-en-Mer, a 5000 habitants.

Ile très pittoresque, excursions intéressantes. Les baigneurs trouvent à se loger à Palais dans des conditions de confortable suffisantes et à des prix modérés.

On se rend à Palais par bateau à vapeur en partant d'Auray ou de Quiberon. Voy. BAINS DE MER.

panade. — Voy. POTAGES.

panage. — Voy. PACAGE.

panier de pêche. — Voy. PÊCHE.

pansage. — Le *pansage* des animaux domestiques est indispensable



Comment on étrille un cheval.

pour l'entretien de leur santé, principalement en ce qui concerne le cheval, l'âne et le mulet.

Le pansage, si négligé, des bœufs, et surtout des vaches, serait pourtant bien nécessaire aussi.

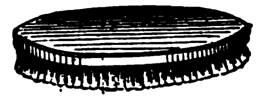
Pour les chevaux, les ânes et les mulets, le pansage se fait ordinairement avec l'*étrille* et la *brosse*. Dans un pansage normal, il convient de n'employer l'étrille qu'avec beaucoup de ménagement, ou même de la remplacer complètement par une brosse rude en chiendent. Après le coup d'étrille ou le coup de brosse, on enlève la plus grande partie de la poussière en frap-



Le plumeau à pansage.

pant à l'aide d'une queue de cheval montée sur un manche, puis on brosse de nouveau jusqu'à ce que le poil, sur tout le corps, soit devenu parfaitement propro.

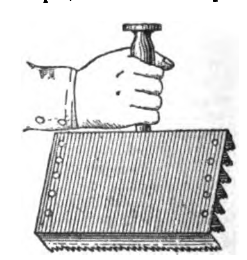
Il serait également très bon de bouchonner chaque jour avec deux forts



La brosse à pansage.

bouchons de paille (un de chaque main), en insistant surtout sur les parties musculaires, puis de terminer par l'action de la brosse.

Le toupet, la crinière, la queue, les



L'étrille.

narines, les yeux, les oreilles sont lavés à l'eau fraîche, à l'aide d'une éponge; puis le toupet, la crinière et la queue sont peignés.

On ne doit pas oublier non plus de

cirer chaque jour les pieds, puis de graisser la paroi des sabots.

Le pansage des bœufs et des vaches se fait d'une manière analogue, mais l'opération est toujours plus simple. Un coup d'étrille et un coup de brosse suffisent ordinairement.

pantière (chasse). — La *pantière* est un *hallier* de grandes dimensions, ayant jusqu'à 12 mètres de hauteur et 50 mètres de longueur. On tend la pantière à la lisière d'un bois ou à l'entrée d'une gorge de montagnes; tous les oiseaux, bécasses, palombes et autres, qui arrivent par là tombent dans les poches et sont pris.

Engin interdit par la loi.

Pape-Carpantier (École).—Cette école, installée à Versailles, est destinée à former des directrices d'écoles primaires et maternelles annexées aux écoles normales d'institutrices. Les études durent une année; le régime est l'internat gratuit.

On y entre à la suite d'un examen. Les aspirantes doivent avoir plus de 20 ans et moins de 30 ans; elles doivent posséder le certificat d'aptitude à la direction des écoles maternelles et, en outre, le brevet supérieur ou le brevet élémentaire complété par le certificat d'aptitude pédagogique.

papier à calquer. — Pour préparer soi-même du papier transparent, pouvant servir à calquer un dessin, une carte, on opère ainsi: On fait dissoudre 10 grammes de cire blanche dans 200 grammes d'essence de térébenthine, et on imprègne du papier écolier ordinaire fin avec cette dissolution, en le frictionnant sur ses 2 faces à l'aide d'un tampon trempé dans le liquide. On suspend les feuilles dans un endroit chaud; quand elles sont absolument sèches, on peut les empiler les unes sur les autres, et les employer à l'occasion.

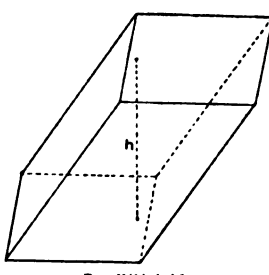
Un autre procédé consiste à employer de la *benzine* rectifiée parfaitement pure et récemment distillée. On pose, sur le dessin à décalquer, une feuille de papier ordinaire, et on l'assujettit solidement avec des punaises. On frotte le dessus du papier avec un tampon trempé dans la benzine, de façon à mettre fort peu de liquide; le papier devient transparent, et l'on se met immédiatement à calquer. Puis, la benzine s'évaporant, le papier reprend son aspect primitif.

Si le dessin est grand, s'il fait chaud et que la benzine s'évapore rapidement, on passe le tampon d'abord sur une partie du papier, puis sur une autre partie, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait terminé.

papiers d'affaires. — Voy. POSTES.

parallélépipède. — Le volume d'un *parallélépipède* s'obtient en multipliant la surface de sa base par sa hauteur (voy. CYLINDRE pour la manière de faire le calcul).

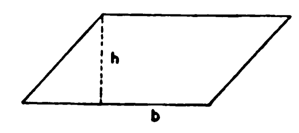
Si le parallélépipède est *rectangle*, c'est-à-dire si sa base est un rectangle, et si les arêtes sont perpendiculaires à



Parallélépipède.

la base, le volume s'obtient en multipliant entre elles les 3 dimensions. — *Exemple :* Une chambre qui a la forme d'un parallélépipède rectangle a 3 mètres de hauteur, 6 mètres de longueur et 5 mètres de largeur; quelle est sa capacité? — *Réponse :* $3 \times 6 \times 5 = 90$ mètres cubes.

parallélogramme. — La surface d'un *parallélogramme* s'obtient en



Parallélogramme.

multipliant la base b par la hauteur h : $S = bh$ (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* Un parallélogramme a 40 centimètres de base et 20 centimètres de hauteur; quelle est sa surface? — *Réponse :* $40 \times 20 = 800$ centimètres carrés, ou 8 décimètres carrés.

Paramé (*Ille-et-Vilaine*). — Petite ville de 4000 habitants, voisine de Saint-Malo. Fort belle plage sablonneuse, mais côte trop dénudée. Grand casino, beaux hôtels, splendides villas. Les familles qui aiment la simplicité et l'économie ne vont guère à Paramé.

Chemin de fer jusqu'à Saint-Malo,

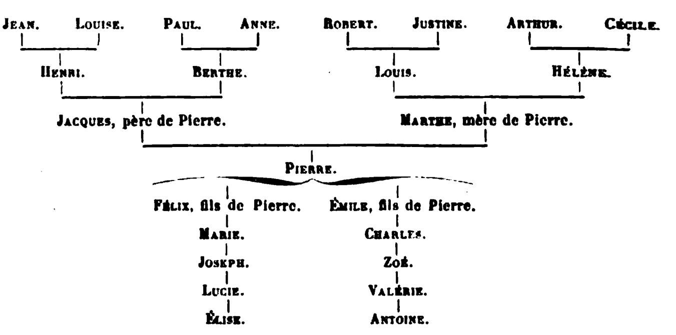
puis omnibus (2 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

paraphernaux (biens). — Voy. CONTRAT DE MARIAGE (*régime dotal*).

parasites (insectes). — Voy. POUX, PUCES, PUNAISES.

parcours (législation). — Voy. PACAGE.

parenté. — Les règles légales pour compter les degrés de parenté (c'est-à-dire les générations) sont très simples. Elles sont indiquées par l'arbre généalogique ci-contre.



Nous partons de Pierre, situé au milieu. Au-dessus de lui se trouvent les *lignes ascendantes* (celles de ses ancêtres), au-dessous les *lignes descendantes* (celles de ses enfants). De Pierre vers Jacques, en montant, c'est la *ligne ascendante paternelle;* de Pierre vers Marthe, toujours en montant, c'est la *ligne ascendante maternelle.*

Dans les lignes ascendantes il n'y a pas de parenté dans le sens horizontal ; Jacques et Marthe sont mari et femme, conjoints, mais non parents; entre Henri, grand-père paternel et Louis, grand-père maternel, il n'y a ni parenté ni alliance. Mais chacun des membres de ces lignes ascendantes est parent de Pierre; les degrés se comptent par les générations. Ainsi de Pierre à Jacques son père, ou de Pierre à Marthe sa mère, une génération : la parenté est du premier degré. De Pierre à Anne, une de ses bisaïeules paternelles, 3 générations, la parenté est du 3ᵉ degré.

Au-dessous de Pierre sont les lignes descendantes, d'autant plus nombreuses que chaque descendant a eu plus d'enfants. Pour ne pas compliquer la figure, nous avons figuré seulement deux de ces lignes descendantes; chacune d'elles est une *ligne directe*, car les personnes qui y sont inscrites descendent directement les unes des autres. Comparées l'une à l'autre elles sont dites *collatérales*, car les personnes inscrites dans l'une des lignes ne descendent pas directement des personnes inscrites dans l'autre, mais toutes descendent d'un ancêtre commun, qui est Pierre.

En ligne directe descendante le degré de parenté se compte par le nombre des générations comprises entre les deux personnes considérées. Entre Pierre et Marie, sa petite-fille, deux générations, et par suite deux degrés.

En ligne collatérale, on compte les générations en remontant de la première personne jusqu'à l'ancêtre commun, et on y ajoute les générations comptées en descendant de l'ancêtre commun jusqu'à la seconde personne. Ainsi Félix et Emile sont frères; leur parenté se compte en montant de Félix à Pierre, une génération, et descendant de Pierre à Emile, une autre génération, ce qui fait deux. Félix et Emile sont parents au second degré. On verrait de même que Marie et Charles, cousins germains, sont parents au quatrième degré; que Marie, nièce d'Emile, lui est parente au troisième degré; que Joseph et Zoé, cousins issus de germains, sont parents au sixième degré.

L'arbre généalogique devient beaucoup plus touffu lorsque chacun des descendants de Pierre a eu plusieurs enfants, mais il est toujours aussi facile à tracer, et le calcul du degré de parenté est toujours le même.

parfums. — Voici quelques formules simples et économiques de parfums pour le mouchoir.

Eau de Cologne. — Voy. EAUX DE TOILETTE.

Parfum à la lavande. A un litre d'*alcool*, ajoutez 50 grammes d'*essence de lavande française* et 100 grammes d'*ex-*

trait d'ambre gris. Mêlez et mettez en bouteilles.

Eau de Portugal. A un litre d'*alcool* ajoutez 60 grammes d'*essence d'écorce d'orange*, 15 grammes d'*essence de zeste de citron*, 8 grammes d'*essence de bergamote* et 1 gramme d'*essence de rose*.

Parfum à la bergamote. Dans un litre d'*alcool* mettez 50 grammes d'*essence de bergamote*.

pari (législation). — Voy. JEU.

parjure (législation). — Voy. SERMENT.

parquet (économie domestique). — L'entretien des parquets est une grosse affaire dans une maison bien tenue.

Si le parquet est ciré, il doit être passé à l'*encaustique* au moins trois ou quatre fois par an, passé à la *cire* au moins une fois par semaine, et frotté chaque jour à la brosse à parquet et au chiffon.

Très souvent, à la campagne, les parquets ne sont pas cirés. On leur donne alors une assez jolie couleur avec divers enduits. Le meilleur consiste à les frotter, une fois par an, avec de l'*huile de lin* qu'on a fait bouillir avec 10 pour 100 de son poids de litharge en poudre; cette huile s'applique au tampon, à chaud. Non seulement elle donne au parquet un meilleur aspect et le rend plus facile à tenir propre, mais elle le préserve de l'attaque des insectes.

Pour les taches sur le parquet, voyez TACHES.

parquet (législation). — Dans la magistrature, le mot *parquet* s'entend de l'ensemble des magistrats qui composent le *ministère public*, et des bureaux dans lesquels ces magistrats remplissent leurs fonctions.

parrain. — Voy. BAPTÊME.

partage. — Quand une succession échoit à plusieurs héritiers, on peut la laisser *indivise* pendant un certain temps, mais on en arrive toujours à opérer le *partage*.

Si tous les héritiers sont majeurs, qu'aucun ne soit ni *absent*, ni *interdit* (voy. ces mots), le partage peut s'effectuer *à l'amiable*, sans qu'il soit besoin d'aucune formalité particulière. Quand il y a des mineurs, des interdits, des absents, ou que les héritiers, quoique tous majeurs et capables, ne puissent s'entendre, le *partage judiciaire* est nécessaire. Il se fait dans les règles suivantes.

Le *partage judiciaire* est ordonné par jugement du tribunal civil du lieu où la succession est ouverte; le jugement désigne un expert pour estimer les biens, un notaire pour procéder au partage et un juge pour surveiller les opérations.

Pour procéder au partage, on forme autant de lots qu'il y a d'héritiers ou de souches copartageantes; ces lots doivent, autant que possible, non seulement avoir la même valeur, mais être composés de biens de même nature, renfermant chacun des biens mobiliers et immobiliers. Puis on tire ces lots au sort. S'il est impossible de faire des lots de même valeur, l'égalité est obtenue au moyen de *soultes* en argent, versées à ceux qui ont les lots de moindre valeur par ceux qui ont les lots les plus importants.

Quand certains immeubles ne peuvent être partagés, ils sont vendus, soit à l'amiable, si le partage est amiable, soit sur l'ordre du tribunal, et dans les règles prescrites, si le partage est judiciaire. Cette vente aux enchères d'un bien indivis est ce qu'on nomme une licitation.

Il arrive souvent qu'un héritier a reçu du défunt, avant sa mort, des libéralités spéciales. Ces libéralités doivent être rapportées, avant le partage, à la masse des biens de la succession : c'est ce qu'on nomme un *rapport*. Ne sont dispensées d'être rapportées que les libéralités faites spécialement avec dispense de rapport, pourvu que ces libéralités ne dépassent pas la *quotité disponible* (voy. ce mot). Tantôt ce rapport se fait *en nature*, c'est-à-dire que les biens donnés sont réintégrés dans le patrimoine du défunt, et entrent dans le partage comme les autres; tantôt le partage se fait *en moins prenant*, c'est-à-dire que celui qui avait reçu la libéralité prend une part moins forte que les autres, la libéralité précédemment reçue comblant la différence.

Le passif de la succession se partage comme l'actif; celui qui prend la moitié de la succession supporte la moitié des dettes; celui qui prend le huitième de la succession supporte le huitième des dettes. Chaque héritier ne peut donc être poursuivi que pour sa part de dettes. Chacun des créanciers a, par suite, autant de débiteurs distincts qu'il y a d'héritiers; si l'un de ces héritiers devient insolvable, les créanciers perdent la portion de leur créance dont cet héritier était responsable, et ils ne peuvent pas la faire payer par les autres.

D'ailleurs, le *légataire particulier*, c'est-à-dire celui qui n'entre pas en *partage* dans la succession, mais reçoit une libéralité *déterminée*, fixée par testament, n'entre pas dans le partage des dettes.

Le partage une fois fait, chaque copartageant est maître absolu de ce qui lui revient. Si cependant un des héritiers se croit frustré, par suite, par exemple, d'une estimation exagérée du bien constituant sa part, cet héritie

peut demander l'annulation du partage, pourvu qu'il puisse établir qu'il a été frustré de plus du quart de ce qui lui revenait. Dans ce cas le partage est fait une fois de plus.

Partages d'ascendants. Pour éviter les discussions de famille qui accompagnent souvent les partages, la loi autorise le père et la mère à partager eux-mêmes leurs biens entre leurs enfants ou petits-enfants. C'est ce qu'on nomme *partage d'ascendants*.

Le partage d'ascendants peut être fait par *testament*. Il peut être fait aussi par acte *entre vifs*, c'est-à-dire que le père, par exemple, partage de son vivant son bien entre ses enfants, qui lui servent, en compensation, une rente viagère.

Dans les deux cas, le partage doit être fait entre *tous les enfants*, sous peine de nullité. Le partage pourrait d'ailleurs être également annulé si l'un des copartageants se trouvait lésé de plus du quart, ou si l'un d'eux avait un avantage plus grand que la loi ne le permet.

partie civile (**législation**). — Voy. DOMMAGES-INTÉRÊTS et ACTION CIVILE.

passage (**droit de**). — Voy. SERVITUDES, ENCLAVE.

passeport. — Le *passeport* est un permis de circulation délivré par l'autorité, en vue de constater l'identité des personnes qui en sont munies. D'après la législation non abrogée, mais tombée en désuétude, nul ne peut quitter le canton de son domicile sans être muni d'un passeport.

Le passeport contient le signalement de la personne qui le porte; il indique le lieu d'où elle vient et celui où elle va. Il est valable pour une année. Il est délivré par le maire (à Paris, par le préfet de police), et son coût est de 2 francs. Le passeport pour voyager à l'étranger est délivré par le sous-préfet; il coûte 10 francs et doit être visé en France par le représentant du pays dans lequel on veut se rendre.

On peut aujourd'hui voyager sans passeport non seulement en France, mais dans la plupart des autres pays.

Passy (*Seine*). — Les sources de Passy, dans Paris, fournissent une eau froide ferrugineuse sulfatée, employée contre la chlorose, l'anémie et les troubles divers qui résultent d'une oxydation insuffisante du sang. L'eau de Passy n'a pas grande importance. Voy. EAUX MINÉRALES.

patente. — L'impôt des patentes est la contribution qu'on paye pour avoir le droit de faire le commerce, d'exercer certains métiers et professions.

Cet impôt a été établi pour que le commerce, l'industrie, supportent, comme sources de revenus, leur part des charges de l'Etat. La valeur de la patente varie selon la profession et l'importance des communes. Certaines professions libérales (celles d'avocat, d'avoué, de médecin, de notaire) sont également assujetties à la patente.

L'impôt de la patente se compose d'un droit fixe (réglé suivant la nature de l'industrie, eu égard à la population) et d'un droit proportionnel établi d'après la fortune apparente du patentable, cette fortune apparente étant estimée d'après la valeur locative de la maison d'habitation, des magasins, boutiques, ateliers servant à l'exercice de la profession.

Le recensement des patentables est fait chaque année par les contrôleurs des contributions directes.

Toute personne soumise à patente qui se croit indûment ou trop fortement imposée, peut adresser une réclamation en *décharge* ou en *réduction*. Cette réclamation doit être adressée au préfet (si le contribuable habite dans l'arrondissement dépendant du chef-lieu) ou au sous-préfet. Si le montant de la patente est inférieur à trente francs, la réclamation est rédigée sur papier libre; dans le cas contraire, elle est rédigée sur papier timbré. Cette réclamation doit toujours être accompagnée de pièces justificatives.

Exemple. — Quand on cesse d'exercer une profession passible de la contribution des patentes, la patente est due pour l'année entière. Mais, pour que l'inscription au rôle ne continue pas l'année suivante, on doit adresser un avis de cessation d'exercice :

Périgueux, 5 mars 1894.

Monsieur le Préfet,

J'ai l'honneur de vous informer qu'ayant cessé, depuis le mois de septembre de l'année dernière, la profession de menuisier que j'exerçais à Périgueux, pour laquelle j'étais porté au rôle des patentes, je viens vous demander la décharge des droits résultant de ce genre de contribution.

Cette demande doit être accompagnée de la feuille d'avertissement et de la quittance des termes échus. Voy. aussi RÉCLAMATION.

paternité. — Les mots *paternité* et *filiation* expriment la relation de parenté qui existe entre le père et le fils. Cette relation est *légitime* ou *naturelle* selon qu'elle a ou non le mariage pour origine.

Filiation légitime. Le père et la mère sont tenus de nourrir, entretenir et élever leurs enfants de manière à les mettre en état de gagner plus tard leur vie.

Même quand les enfants sont en état de gagner leur vie, les parents leur doivent les aliments (c'est ce qu'on nomme la *dette alimentaire*), s'ils sont dans le besoin sans que leur misère soit le résultat de l'oisiveté; la même obligation s'étend aux gendres et belles-filles. Réciproquement, les enfants, gendres et belles-filles sont tenus de la dette alimentaire à l'égard de leurs ascendants dans l'indigence. Si les enfants mineurs ont des biens personnels, ces biens sont administrés par le père, ou, à son défaut, par la mère, qui ont en même temps la jouissance des revenus (jusqu'à ce que l'enfant ait 18 ans).

L'enfant doit honorer et respecter ses père et mère; il leur doit obéissance jusqu'à sa majorité. Voy. PUISSANCE PATERNELLE.

Filiation naturelle. L'enfant naturel qui n'est *reconnu* ni par son père ni par sa mère est inscrit sur les registres de l'état civil comme enfant de père et mère *inconnus*. La loi n'autorise pas la recherche de la *paternité;* elle autorise au contraire la recherche de la *maternité*, quand il y a commencement de preuve par écrit.

Au contraire, l'enfant naturel peut, sur son acte de naissance, être *reconnu* par son père, ou par sa mère, ou par les deux à la fois; reconnu par son père ou par les deux, il porte le nom de son père; reconnu seulement par sa mère, il porte le nom de sa mère. La reconnaissance de l'enfant peut se faire par acte authentique, longtemps après la naissance.

L'enfant *reconnu* n'a pas les mêmes droits que l'enfant *légitimé* (voy. LÉGITIMATION); la reconnaissance établit simplement un lien civil de parenté entre l'enfant et la personne qui l'a reconnu, mais ce lien ne rattache pas l'enfant aux parents de son père et de sa mère; l'enfant reconnu a des droits, mais des droits restreints à la succession de son père ou de sa mère (voy. SUCCESSION). Le père d'un enfant naturel reconnu n'a pas la jouissance des biens propres de cet enfant, alors qu'il est encore mineur.

patience (**jeux de**). — Les *jeux de patience* constituent d'excellentes distractions pour les enfants, pourvu qu'on ne leur permette de s'y livrer qu'en dehors du temps de récréation qui peut être consacré à des amusements plus actifs.

Le jeu est ordinairement constitué par une série de dessins plus ou moins compliqués, qui ont été collés sur des planchettes de bois blanc, et découpés ensuite en morceaux réguliers ou irréguliers. Les morceaux étant brouillés, il s'agit de les assembler pour reformer le dessin.

Pour les enfants très jeunes, il faut des patiences d'une reconstitution facile. La difficulté peut s'élever à mesure que l'enfant avance en âge. Quand l'enfant a sept ou huit ans, on peut lui donner des patiences *géographiques*, qui lui apprennent de la géographie sans qu'il s'en doute, surtout si les grandes personnes, en aidant au jeu, posent quelques questions, assez discrètes pour que le jeu ne prenne pas aux yeux de l'enfant l'apparence d'une leçon.

patiences ou réussites. — En terme de cartes, les *patiences* ou *réussites* sont des jeux qui se jouent ordinairement à un seul joueur; on y emploie tantôt 32 cartes, tantôt 52 cartes, tantôt deux ou même trois jeux mélangés, de 32 ou de 52 cartes chacun. Il s'agit toujours d'arriver, en partant de cartes bien mélangées, à un arrangement déterminé, en suivant des règles fixes.

Les *patiences* qui ont été imaginées sont innombrables, et on a publié de véritables traités sur la matière. On conçoit que nous ne puissions ici que donner un petit nombre de patiences, choisies parmi celles que nous connaissons. Nous indiquerons surtout des patiences à faire avec un seul jeu de 32 cartes; ce ne sont pas les moins agréables, quoiqu'elles soient ordinairement plus simples. Parmi les patiences, les unes sont purement machinales, et le hasard seul en détermine la perte ou la réussite; d'autres exigent de la part du joueur des combinaisons qui ont une grande influence sur l'issue de la partie. Ces dernières sont beaucoup plus intéressantes.

I. **Patience à 32 cartes**. Battez bien les cartes et faites couper, ou coupez vous-même. Placez sept cartes à côté les unes des autres, sur une ligne horizontale, la septième seule étant tournée face en l'air. Sur cette première rangée, mettez-en une seconde, un peu en retrait de façon que les premières cartes ne soient pas complètement recouvertes; mais cette seconde rangée ne contiendra que six cartes, la dernière seule étant tournée face en l'air. Faites ainsi une troisième, une quatrième, une cinquième, une sixième et une septième rangée, la septième, n'étant composée que d'une seule carte, tournée la face en l'air.

Vous avez ainsi sept cartes visibles, formant escalier; et il vous reste en mains quatre cartes, qui constituent le talon. Il s'agit de partir de là pour ranger toutes les cartes en 4 paquets commençant chacun par l'as pour se continuer par le sept, le huit,... le roi, chaque paquet ne contenant qu'une couleur.

Les règles à suivre sont les suivantes. Tout as visible est mis de côté et devient

l'origine d'un paquet : tout sept visible est enlevé *si l'as correspondant est déjà à part*, et posé sur cet as ; tout huit visible est enlevé si le sept correspondant est déjà à part, et posé sur ce sept,... et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les paquets soient complets.

Pour rendre les cartes visibles, on a le droit d'enlever toute carte visible de la position qu'elle occupe, si on peut la placer sur une autre carte visible de couleur différente et supérieure d'un point. Ainsi le valet de trèfle peut être enlevé de la position qu'il occupe, et transporté sur la dame de carreau ou sur la dame de cœur (mais pas sur celle de pique, qui est de la même couleur). Quand on a ainsi enlevé une carte d'une des rangées verticales, si le départ de cette carte a mis à découvert une carte précédemment invisible, on retourne cette carte, et elle devient visible. Quand les cartes visibles sont telles qu'on n'y puisse opérer aucun transport ni aucun enlevage, on prend une carte du talon, dont on dispose à son gré pour la placer sur une des cartes qui peuvent la recevoir d'après la règle ci-dessus, ou pour la placer sur un des paquets en formation. Si la carte du talon ne peut pas être casée, on la pose près du jeu, face en l'air, et on en prend une nouvelle au talon, tant qu'on en a besoin et qu'il y en a. Le petit paquet formé par les cartes du talon non utilisées forme une réserve ; on peut y prendre la carte supérieure, quand on trouve à la caser quelque part.

Quand une des 7 colonnes verticales est vide, par suite de transport de ses cartes, on peut combler ce vide avec l'une quelconque des cartes visibles qui terminent les autres colonnes. On devra donc, pour pouvoir user de cette facilité, diriger les changements de position de manière à dégarnir autant que possible les plus petites colonnes pour se faire des vides dont on pourra ensuite profiter.

Quand on arrive à ranger toutes les cartes, la réussite est gagnée. Quand on arrive à ne plus pouvoir remuer aucune carte, la réussite est perdue.

II. **Patience à 32 cartes.** Cette patience ne s'adresse qu'aux joueurs de piquet. Il s'agit de choisir, d'après les règles que nous allons indiquer, douze cartes dans le jeu, de façon à faire trente points, ces points étant comptés comme au jeu de piquet par *points de cartes*, *séquences* comptant 3, 4, 15, 16, 17 ou 18 et *cartes semblables* comptant 3 ou 14.

Pour jouer on mêle les cartes, on coupe et on les retourne trois par trois. Chaque fois qu'un paquet de 3 cartes contient 2 ou 3 cartes de la même couleur, par exemple 2 ou 3 carreaux, 2 ou 3 cœurs, dont l'une au moins soit le dix ou une carte plus forte, le joueur prend une de ces cartes et la met de côté. Quand il arrive au bout du jeu, le joueur a mis ainsi de côté un certain nombre de cartes, 5 par exemple. Il reprend le jeu en laissant à part les 5 cartes triées, il bat de nouveau, coupe et refait ses petits paquets de trois, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il ait trié 12 cartes.

Si les 12 cartes triées font 30 points d'après les règles du piquet, la patience est gagnée.

Comme la précédente, cette patience demande de la réflexion de la part du joueur, car il a souvent à choisir entre deux cartes égales ou supérieures au dix pour savoir laquelle il doit mettre de côté.

III. **Patience à 52 cartes.** Voici un exemple de patience dans laquelle le hasard intervient seul. D'un jeu de 52 cartes on retire les 4 dames, qu'on range à côté les unes des autres, sur la table. Puis on mêle, on coupe et on retourne les cartes une par une ; quand se présente un sept, on le met au-dessus de la dame de même couleur, quand se présente un six, on le met au-dessous de la dame de même couleur ; quand se présente un huit, on le met au-dessus du sept correspondant ; quand se présente un cinq, on le met au-dessous du six correspondant, et ainsi de suite, en montant au-dessus du sept jusqu'au roi et en descendant au-dessous du six jusqu'à l'as.

Quand on a retourné toutes les cartes du talon, on reprend les cartes non placées, on les mêle de nouveau, on coupe et on retourne de nouveau ces cartes une à une pour compléter les séries.

La patience est gagnée quand on arrive à former toutes les séries complètes en 3 fois.

IV. **Patience à 2 jeux de 52 cartes.** Voici maintenant un exemple, très simple, de patience à un plus grand nombre de cartes. On mêle ensemble 2 jeux de 52 cartes, puis on fait 26 paquets de 4 cartes chacun ; on retourne, face en dessus, la première carte de chaque paquet. Sur les 26 cartes ainsi rendues visibles, on enlève toutes les cartes qui se trouvent de même valeur, par deux, par quatre, par six, etc. Ainsi s'il y a 2 ou 4 sept, on les enlève ; mais s'il y avait 3 sept, on en enlèverait seulement 2, le troisième n'ayant pas de quoi s'appareiller. Quand une carte est ainsi enlevée d'un paquet, on retourne la carte suivante, qui peut alors former une nouvelle paire avec une autre carte déjà retournée.

La patience est gagnée quand on a tout enlevé. S'il reste quelques paquets de *deux cartes* et qu'on ne puisse plus

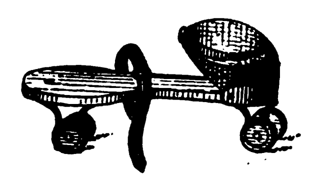
former aucune paire, on a le droit de regarder la carte du dessous : si elle est de même valeur que celle qui la recouvre, on enlève le paquet et la patience peut encore être gagnée.

V. **Patience à 2 joueurs.** Voici enfin un exemple de patience à 2 joueurs. Chacun a un jeu de 52 cartes. Les deux joueurs retournent *alternativement* chacun 1 carte de son jeu et la posent sur la table pour former un talon. Les as, à mesure qu'ils se présentent, sont alignés les uns à côté des autres. Quand un deux se présente, on le pose sur l'as correspondant, si cet as est déjà sorti ; quand un trois se présente, on le pose sur le deux correspondant si ce deux est déjà sorti, et ainsi de suite. Chaque joueur pose ses cartes non seulement sur les paquets provenant de son jeu, mais tout aussi bien sur les paquets provenant du jeu de son adversaire.

Quand un des joueurs n'a plus rien en main, il cesse de jouer jusqu'à ce que l'autre ait également épuisé tout ce qu'il a en main. Puis chacun reprend le talon constitué par les cartes non placées, et, sans les mêler de nouveau, on recommence sur ce talon comme on avait fait sur les jeux primitifs.

Et ainsi de suite. Le gagnant est celui qui, le premier, a placé toutes ses cartes.

patinage. — Le *patinage* est un excellent exercice d'hiver ; il a cet



Patin à roulettes.

avantage d'être accessible à tous les âges et également aux deux sexes. Il active la respiration, la circulation,

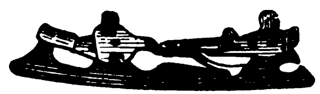


Patin américain à vis. — Ce patin se fixe au pied en serrant la vis dont la tête est derrière le talon.

accroît la souplesse du corps entier et la vigueur des jambes.

Le *patin* (*fig.*) se compose essentiellement d'une lame d'acier fixée à une forte semelle qu'on attache sous la chaussure à l'aide de courroies. C'est sur ces lames d'acier que glisse le patineur, avec une vitesse égale à celle d'un cheval au galop.

Quelques leçons suffisent pour qu'on puisse se tenir debout et avancer à peu



Patin Halifax. — Ce patin se serre au pied à l'aide du ressort placé sous la plante du pied.

près sûrement. Les progrès, ensuite, sont rapides ; d'autant plus rapides que les débutants mettent ordinairement une grande ardeur à cet exercice.

En été, on peut se livrer à un exercice analogue, sur une aire assez étendue en bitume ou en ciment, à l'aide des *patins à roulettes*, dans lesquels la lame d'acier est remplacée, à chaque pied, par 4 roulettes disposées symétriquement par paires.

pâtisserie. — La *pâtisserie* est beaucoup plus difficile que la *cuisine* proprement dite. Aussi n'en dirons-nous rien dans cet ouvrage, où ne doivent figurer que des recettes très simples.

pâturage. — Voy. PACAGE.

paume. — Le jeu de *paume* est un jeu dans lequel une balle est frappée et envoyée de loin avec la *paume* de la main. L'origine en remonte à la plus haute antiquité. De ce premier jeu sont dérivées un grand nombre de variétés. Parmi ces jeux, les uns sont joués avec des *raquettes*, d'autres avec la main à nu ou munie d'un gant, ou encore avec des *battoirs* en bois, avec un *tambourin*.

Ces divers jeux, qui exigent un matériel restreint, peuvent être placés au premier rang des jeux gymnastiques, exerçant à la fois la force et l'adresse.

Les jeux de paume, qui sont des exercices violents, demandent autant que possible un costume spécial. Voy. EXERCICES PHYSIQUES.

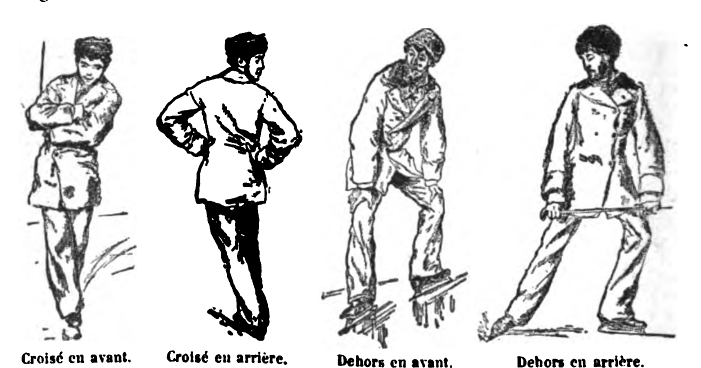
Pour les divers jeux de paume, voyez LONGUE PAUME, BALLE AU MUR, BALLE AU TAMBOURIN, LAWN-TENNIS.

payement (**législation**). — Le payement d'une dette, quelle qu'en soit l'origine, n'est valable que s'il est fait au *créancier*, à quelqu'un *ayant pouvoir* du créancier ou à quelqu'un *autorisé* par la *justice* ou par la *loi*. Cependant un payement peut être déclaré valable, comme ayant été fait de bonne foi, quand le débiteur a payé à celui entre les mains duquel était la créance, alors même qu'il n'en aurait pas été le légitime propriétaire.

On ne peut obliger un créancier à recevoir autre chose que ce qui lui est dû, quand bien même la chose offerte aurait une valeur supérieure à celle de la chose due. De même on ne peut obliger un créancier à recevoir *partiellement* son payement quand il veut en exiger la totalité.

Les frais de payement sont, à moins de convention contraire, à la charge du débiteur. En particulier, le timbre de quittance est dû par le débiteur. Voy. aussi LETTRE DE CHANGE.

peau. — La peau doit toujours, sur toute la surface du corps, être entre-



Croisé en avant. Croisé en arrière. Dehors en avant. Dehors en arrière.









Dehors en arrière sur deux pieds. Pirouette. Révérence renversée. Arrêt subit.

Diverses positions du patineur.

Le payement doit se faire dans le lieu désigné par la convention qui est l'origine de l'obligation. A défaut de désignation, il doit être fait au domicile du *débiteur*. Toutefois, quand le payement consiste en la remise, non pas d'une somme d'argent, mais d'un objet, tel qu'un meuble, un bœuf,... c'est le créancier qui doit venir prendre livraison de l'objet à l'endroit où il se trouvait au moment où la convention a été faite.

tenue dans un état de rigoureuse propreté. Cette propreté est indispensable à l'exercice normal de ses fonctions; elle préserve d'un grand nombre d'indispositions et de maladies. D'ailleurs, sauf des cas exceptionnels, les soins à donner à la peau n'exigent rien autre chose que l'emploi de l'eau, froide ou tiède. Pour les mains seules, plus exposées aux souillures de toutes sortes, l'usage du savon est nécessaire. Les lotions à l'eau froide, pratiquées chaque

matin sur toute la surface du corps, les bains tièdes de temps en temps, produisent les meilleurs effets. Et, en particulier, il n'est pas de meilleur préservatif contre le froid, en hiver, et contre les rhumes qui en sont la conséquence, que les lotions quotidiennes à l'eau fraîche, suivies d'une friction énergique et d'un exercice modéré. Voy. aussi EAUX DE TOILETTE.

peaux de chamois. — Les peaux de chamois sont d'un usage constant dans une maison bien tenue. On peut les nettoyer en les savonnant, mais alors elles perdent une grande quantité de leur souplesse.

On obtient de meilleurs résultats en frottant la peau avec du *savon mou*, puis la laissant séjourner pendant 2 heures dans une solution chaude de *cristaux de soude* (10 grammes de cristaux pour 100 grammes d'eau), et en la rinçant ensuite dans de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes d'*ammoniaque*, et enfin dans de l'eau chaude additionnée de *savon jaune d'iris*. On termine en exprimant fortement dans un torchon, en séchant vivement et en tirant dans tous les sens.

Si on trouve ces précautions trop minutieuses, on aura toujours une peau neuve pour l'argenterie et les bijoux, et on se servira des peaux lavées pour les ouvrages qui exigent moins de souplesse, tels que le nettoyage des vitres et des glaces.

pêche (**législation**). — La pêche en mer est libre; la pêche fluviale est réglementée.

Dans les cours d'eau qui ne sont ni navigables ni flottables, le droit de pêche appartient aux riverains: dans les cours d'eau navigables et flottables, il appartient à l'Etat, qui le concède par adjudication. Tout individu qui pêche sans la permission de celui à qui appartient ce droit est passible d'amende, de dommages-intérêts, de confiscation des engins et du poisson capturé.

Toutefois on peut pêcher librement à la *ligne flottante tenue à la main* dans les cours d'eau navigables et flottables, excepté en temps prohibé.

Voici les principales dispositions de la réglementation du droit de pêche. En vue de protéger la reproduction du poisson, la pêche est *interdite* du 20 octobre au 31 janvier pour le saumon, la truite, l'ombre-chevalier et le lavaret, et du 15 avril au 15 juin pour les autres poissons et l'écrevisse. Les préfets peuvent, par des arrêtés spéciaux, modifier dans certaines limites ces périodes d'interdiction.

La pêche n'est permise que du lever au coucher du soleil, sauf certaines exceptions particulières réglementées par les préfets et qui varient d'un département à l'autre.

Le séjour dans l'eau des filets et engins ayant les dimensions réglementaires est permis pendant la nuit, à la condition qu'ils soient placés et relevés pendant le jour.

Chaque espèce de poisson ne peut être pêchée qu'à partir d'une taille déterminée (25 centimètres de longueur pour les saumons, les anguilles; 14 centimètres pour les truites, ombres, carpes, brochets, barbeaux, brèmes, meuniers, muges, aloses, perches, gardons, tanches, lottes, lamproies, lavarets; 8 centimètres pour les écrevisses à pattes rouges, 6 centimètres pour celles à pattes blanches).

Les mailles des filets doivent avoir aussi, pour chaque pêche, des dimensions déterminées. La forme des filets, la manière de les employer sont également réglementées.

Il est interdit, sauf les cas de permissions spéciales, de pêcher dans les parties des rivières, canaux ou cours d'eau dont le niveau serait accidentellement abaissé, soit pour y opérer des ouvrages ou travaux quelconques, soit par suite du chômage des usines ou de la navigation.

pêche. — La capture du poisson n'est pas chose facile; le poisson est toujours méfiant et, de plus, il vit dans un milieu où nous ne pouvons le poursuivre directement; le chien, ce précieux auxiliaire de la chasse, ne nous est ici d'aucun secours. Aussi le pêcheur a-t-il besoin, bien plus encore que le chasseur, d'adresse, d'ingéniosité et de patience. Il lui faut connaître les habitudes, les mœurs des poissons, et non pas seulement les habitudes communes à toutes les espèces, mais les habitudes particulières à chacune d'elles. S'il a cette science, il saura en quelle saison, à quelle heure du jour, par quel temps il aura le plus de chances de saisir la proie qu'il convoite. Il saura aussi quel engin sera le plus favorable à employer dans chaque circonstance et à quel endroit de la rivière il devra placer cet engin : tel poisson se tient dans les endroits profonds, tel autre dans ceux qui le sont moins; celui-ci se tient toujours au fond, celui-là s'approche constamment de la surface; l'un aime les eaux calmes, l'autre les courants; pour capturer tel poisson vous devrez le chercher au soleil, tandis que tel autre se place toujours à l'ombre; en voici un qui passe à côté des lignes les moins amorcées sans y mordre jamais; en voilà un autre, au contraire, qui se jette avidement sur

tout ce qu'on lui présente ; l'un est méfiant, l'autre semble venir au-devant du danger.

Le pêche est donc un art, et un art difficile. Les amateurs, qui s'imaginent n'avoir qu'à lancer une ligne à l'eau et à attendre, pour prendre une friture, reviennent plus souvent bredouilles qu'ils ne voudraient.

Nous ne pouvons ici formuler aucune règle précise, mais nous donnons, en un certain nombre d'articles particuliers, des indications pratiques de nature à guider les débutants.

Parfois le procédé de pêche, tout primitif, consiste simplement à prendre les poissons à la main. Mais presque toujours on se sert, pour pêcher, d'engins plus ou moins compliqués ; ces engins se classent à peu près tous dans 2 catégories : ce sont des *lignes** ou des *filets**; nous donnons la description des principaux de ces engins dans des articles spéciaux.

Pour les engins et les principaux genres de pêche, voyez APPATS, BALANCE, BOUTEILLE, CANNE A LIGNE, CARRELET, ÉPERVIER, ESCHES, FILETS, FILETS DE PÊCHE MARITIME, FOUANE, GILLE, HAMEÇONS, HAVENEAU, LIGNE, MOUCHE ARTIFICIELLE, NASSE, PÊCHE A LA LIGNE, PÊCHE A LA LIGNE (*accessoires de la*), PÊCHE AU FEU, TRAMAIL, TROUBLE, VERVEUX.

Voyez aussi ABLETTE, ALOSE, ANGUILLE, BARBEAU, BRÊME, BROCHET, CARPE, CHEVESNE, CHABOT, ÉCREVISSE, ÉPERLAN, GARDON, GOUJON, GRENOUILLE, LAMPROIE, LOCHE, OMBRE, PERCHE, SAUMON, TANCHE, TRUITE, VAUDOISE, VÉRON.

pêche à la ligne. — Nous avons décrit, aux mots correspondants, les instruments ou accessoires dont on a besoin pour la pêche à la ligne (voy. HAMEÇON, CANNE, LIGNE, APPATS, ESCHES, MOUCHE ARTIFICIELLE, ACCESSOIRES DE LA PÊCHE A LA LIGNE). Nous indiquerons ici comment se pratique cette pêche.

Observations générales. Toutes les saisons ne sont pas également bonnes pour la pêche à la ligne. Pendant les trois mois froids, décembre, janvier, février, on est à peu près assuré de ne rien prendre. En mars et avril on commence à prendre, à la ligne flottante, des goujons, des carpes, des vaudoises et surtout des perches. Le nombre des espèces qui mordent bien augmente en avril, mais diminue en mai, juin, juillet, alors que les herbes qui garnissent le fond en abondance offrent aux poissons hervibores une alimentation abondante. Mais, pendant ces mois d'été, on se livrera avec beaucoup de succès à la pêche des poissons carnivores (chevesne, truite, saumon, brochet, perche,...), soit à la ligne à lancer soit à la ligne de fond. Les mois favorables par excellence à la capture de tous les poissons sont août, septembre et octobre ; novembre commence à être trop froid.

En été, quand il fait chaud, on pêchera le matin et le soir; au printemps et à l'automne toutes les heures du jour sont également favorables.

Le choix de l'emplacement n'est pas moins important que celui de la saison et de l'heure. Le pêcheur, surtout celui qui pratique la pêche à la ligne flottante, doit étudier le fond (voy. ACCESSOIRES DE LA PÊCHE A LA LIGNE) pour en connaître la nature et savoir à quelle distance de l'hameçon il doit arrêter la *flotte*. Ainsi, pour pêcher le gardon, on fera descendre l'hameçon à 10 centimètres du fond, environ ; pour la carpe, on le fera traîner de 30 centimètres sur le fond,... Un fond en pente, un fond très irrégulier est tout à fait défavorable pour la pêche à la ligne flottante, à moins qu'on ne s'adresse à des poissons de surface.

L'état de la rivière influe aussi sur les résultats de la pêche et sur la nature des poissons que l'on peut chasser avec quelque chance de succès, les uns préférant les eaux limpides et courantes, les autres les eaux calmes et profondes, d'autres les eaux troubles.

En temps d'orage la pêche à la ligne est particulièrement abondante.

Le pêcheur doit être silencieux et marcher le moins possible, pour ne pas effrayer le poisson. Le moindre bruit, l'ombre de la canne sur l'eau, la vue d'un fil de ligne trop gros, suffisent pour faire fuir bien des poissons. De là la nécessité d'employer, à la construction des lignes, des *avancées* en crin ou en crin de Florence, presque incolores et presque transparentes, et par suite peu visibles.

Pêche à la ligne flottante. Le pêcheur doit avoir une ligne dont la force, la longueur, les hameçons soient appropriés à la nature du poisson qu'il veut prendre. Il est muni d'*esches* de nature convenable. A propos de chaque poisson nous donnons des indications pratiques sur ces divers points (*fig.*).

Il choisit un emplacement convenable, où il ait chance de rencontrer le poisson qu'il veut capturer. Il étudie le fond, lequel doit avoir, autant que possible, une surface unie, horizontale, sans grosses pierres, sans herbes qui arrêteraient l'hameçon. La rive devra être telle que les manœuvres de la ligne y soient possibles : mais cependant une rive nue, qui laisse le pêcheur trop visible, n'est pas très favorable. Quand

le pêcheur peut se mettre dans un bateau bien solidement amarré, il est à la fois assis à son aise et libre de toute entrave dans ses mouvements, en même temps qu'il peut aller chercher le poisson plus loin dans la rivière, si cela est nécessaire.

L'emplacement choisi, le pêcheur monte sa ligne, arrête la flotte à la distance convenable pour que l'hameçon se trouve flotter à la profondeur voulue pour le poisson que l'on chasse, il attache l'*esche* et lance la ligne; tout cela en faisant le moins de bruit possible.

On remarquera que tous ces petits détails, si simples en apparence, exigent une connaissance approfondie des habitudes des poissons que l'on veut capturer. Le pêcheur ignorant qui prend une ligne quelconque, met une amorce quelconque à l'hameçon et va s'installer en un endroit quelconque de la rivière, sans savoir si la saison, l'heure, le temps, l'état de la rivière sont favorables ou défavorables, qui fixe la flotte sur la ligne au premier endroit venu, sans avoir même sondé la rivière, prendra de temps en temps un poisson; il lui arrivera même, par hasard, de faire une belle journée; mais, neuf fois sur dix, ce pêcheur ne prendra rien.

Dans les eaux tout à fait dormantes, le pêcheur lance la ligne devant lui; il peut alors poser la canne sur le bord, en la soutenant légèrement inclinée avec une petite fourche et un crochet piqués en terre. Dans ce cas le pêcheur peut manœuvrer et surveiller simultanément plusieurs lignes.

Il en est de même dans les eaux très peu courantes, quand on poursuit des poissons de fond; car alors on adapte à la ligne un plomb assez gros qui, reposant sur le fond, l'empêche d'être entraînée par le courant. Dans tous les autres cas on lance la ligne aussi loin que possible en avant; elle descend le courant et on la suit avec la perche, sans cependant marcher. Quand la flotte est descendue assez bas pour qu'elle commence à tirer sur le fil, on sort la ligne pour la relancer vers le haut.

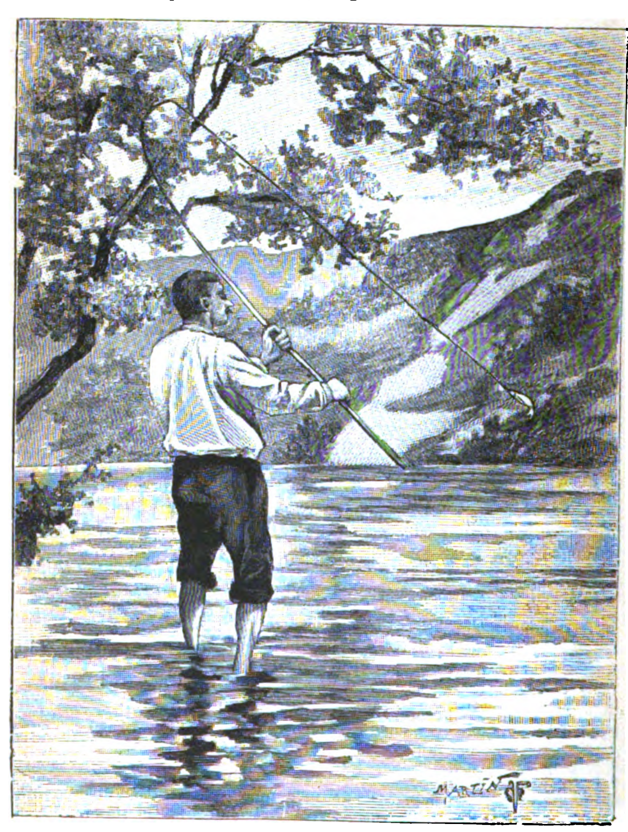


La pêche à la ligne flottante.

Quand le poisson mord à l'hameçon, la *flotte* l'indique immédiatement en s'enfonçant dans l'eau plus ou moins. Il faut alors tirer la ligne pour *ferrer* le poisson, c'est-à-dire lui enfoncer le dard de l'hameçon dans les chairs. Le poisson, en effet, se ferre très rarement lui-même. Le moment précis où l'on doit tirer la ligne est délicat à saisir; c'est, là encore, une affaire de pratique et aussi une affaire de science, car il ne faut pas ferrer tous les poissons au même moment ni de la même manière, tous ne saisissant pas l'appât de la même manière. Dans tous les cas, la ligne doit être toujours disposée de

telle sorte qu'on puisse ferrer dès qu'on le juge bon; pour cela, il faut que la longueur de la ligne soit réglée de telle manière que la portion du fil comprise entre la flotte et l'extrémité du scion soit toujours à peu près tendue ; s'il n'en était pas ainsi, le coup serait toujours trop mou et le poisson aurait toujours le temps de lâcher l'appât en sentant la première piqûre de l'hameçon.

Bien *ferrer* un poisson n'est pas une opération facile. Le pêcheur inexpérimenté tire violemment toute sa ligne hors de l'eau, en donnant un grand coup et en faisant beaucoup de bruit. En opérant ainsi il fait fuir les poissons qui sont dans le voisinage; si, de plus, il a affaire à une grosse pièce, il brise la ligne ou la canne, et le coup est manqué. Pour ferrer, il faut se contenter, quand la partie supérieure de la ligne est bien tendue, de donner un *coup sec* du poignet, pour soulever simplement l'hameçon de 15 à 20 centimètres; cela suffit. Si le poisson est petit, on continue alors le mouvement, plus lentement, pour le tirer de l'eau (*fig.*). Si le poisson est gros, on sent une résistance et l'on prend les précautions nécessaires en pareil cas.



La pêche à la ligne : *enlevage du poisson d'autorité.*

Dès qu'un gros poisson est pris à

l'hameçon, par suite d'un mouvement sec du poignet, il faut maintenir la canne haute pour empêcher le poisson de filer horizontalement avec toute sa force, car alors il briserait la ligne ou arracherait l'hameçon. Mais si la canne est maintenue haute, le poisson, tenu la tête en l'air, presque verticalement, perd presque toute sa force; d'ailleurs la flexibilité du scion amortit singulièrement la violence de la traction qu'il exerce, dans ses mouvements brusques. Ces mouvements sont parfois d'une grande violence; le pêcheur les suivra de la main, doucement, mais sans comme une masse inerte, il semble presque mort. On le rapproche peu à peu du bord, la canne haute; on prend la canne de la main gauche, l'épuisette de la main droite, et, sans cesser de veiller, pour être prêt à tout événement, on passe l'épuisette sous le poisson et on le tire de l'eau (*fig.*). Si l'on n'a pas d'épuisette, il faut noyer le poisson beaucoup plus complètement avant de chercher à s'en emparer avec la main. Si la rive est trop haute pour qu'on puisse le prendre à la main, on attend encore que la noyade soit complète, puis on saisit le fil de la ligne avec la



L'enlevage du poisson à l'épuisette.

jamais cesser de tenir la canne très haute et la ligne tendue presque verticalement. En même temps le pêcheur saisira son épuisette, de façon à l'avoir à la main pour l'employer quand le moment sera venu. Bientôt les mouvements du poisson deviennent moins violents, mais ils reprennent après un instant de repos, pour s'arrêter de nouveau, et ainsi de suite. A mesure que la défense devient moins puissante, le pêcheur soulève un peu plus la canne, et tâche d'amener ainsi la tête du poisson hors de l'eau, ce qui détermine l'asphyxie assez rapidement.

Au moment de l'asphyxie, le poisson a souvent des soubresauts très dangereux; il ne faudra donc pas se hâter, ni cesser de veiller attentivement.

Enfin le voilà sur l'eau; immobile main, aussi près que possible de la bête et on tire très doucement; mais on conçoit combien cette manœuvre est délicate quand le poisson est gros et le fil peu résistant.

On augmente beaucoup les chances de prise dans la pêche à la ligne flottante en amorçant convenablement la rivière pour attirer le poisson dans un endroit choisi avec soin (voy. APPATS).

Pêche à la ligne à lancer. Cette pêche est très fatigante, mais souvent très fructueuse : c'est une véritable chasse au poisson. Elle s'adresse à tous les poissons qui viennent à la surface de l'eau pour y dévorer les insectes : *perche*, *ablette*, *chevesne*, *truite*, *saumon*,...

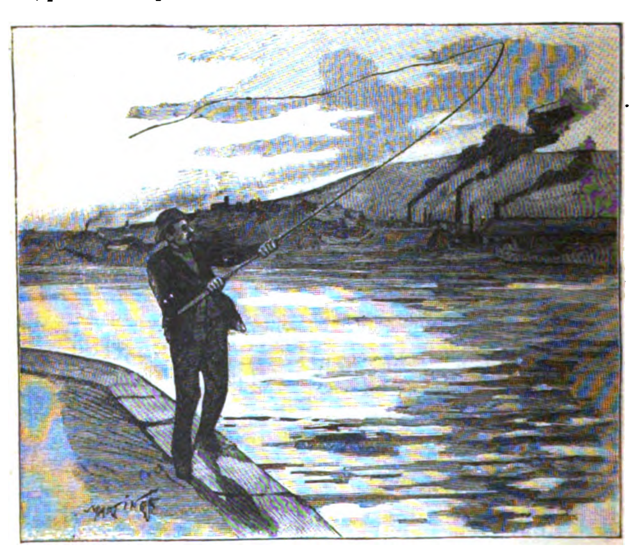
La *ligne à lancer* (voy. LIGNE) n'a pas

de flotte ; elle est eschée avec une *mouche artificielle** (voy. ce mot) convenable, ou, à défaut d'une mouche artificielle, avec des mouches naturelles, des papillons, des sauterelles, des grillons, ou même des hannetons, s'il s'agit de poursuivre de gros chevesnes.

La pêche se fait de la manière suivante (*fig.*). Le pêcheur, armé de sa ligne, fait sautiller l'appât sur la surface de l'eau, sans qu'il s'enfonce, et le retire presque aussitôt ; le poisson, croyant voir un insecte qui tombe, se précipite ; c'est là, plus encore qu'à la ligne flottante, qu'il faut avoir le coup d'œil juste pour *ferrer* à temps.

Comme on ne peut pas lancer la ligne avec quelque chance de succès plus de 2 ou 3 fois de suite au même endroit, la pêche à la ligne à lancer est une promenade continuelle le long des rives, à travers tous les obstacles que l'on rencontre sur les bords d'une rivière, d'un ruisseau, d'un torrent. Si l'on s'adresse seulement à l'ablette, avec une ligne très légère et de petite longueur, la fatigue de ce genre de chasse ne vient que des obstacles à franchir, des positions pénibles que l'on est obligé de prendre pour atteindre parfois l'eau à travers les arbres, les broussailles. Mais il en va autrement si l'on s'adresse au gros poisson, qu'il faut aller chercher au milieu de la rivière ; dans ce cas il faut une très longue canne, assez lourde pour n'être manœuvrée qu'à deux mains ; il faut avoir en outre l'épuisette au dos, toujours prête à fonctionner.

L'exercice cesse d'être fatigant quand on s'y livre sur un bateau. Le pêcheur est alors à l'avant, il lance sa ligne devant lui, à plusieurs mètres en avant du bateau ; un rameur dirige l'embarcation, lui faisant descendre le courant aussi lentement que possible et ne donnant, dans le plus grand silence, que le nombre de coups de rames strictement nécessaire pour que le bateau ne se retourne pas et ne vienne pas s'échouer sur les bords.



La pêche à la ligne à lancer.

On ne prend jamais rien à la ligne à lancer sur une eau trop calme. Il faut que la surface soit agitée par le courant ou par un vent léger qui fait rider la surface.

La ligne à lancer doit toujours être munie d'hameçons petits par rapport au poisson que l'on veut prendre. Son *empile* et son *avancée* doivent être aussi incolores et aussi transparentes que possible. Le pêcheur aura toujours en portefeuille un assez grand nombre d'hameçons de rechange, munis de leurs mouches artificielles, car il n'est aucune

pêche à laquelle on perde autant d'hameçons, dans les arbres et les broussailles qui bordent la rive.

Question de fatigue à part, le grand talent, dans ce genre de pêche, consiste à savoir bien lancer la ligne; il y faut de la pratique et la direction d'un bon maître. Là où une ligne bien lancée fait une fort belle pêche, une ligne mal lancée ne prend absolument rien.

On doit lancer doucement, aussi loin du bord que possible, sans jamais battre l'eau ni la faire jaillir, ce qui demande une grande légèreté de main. En outre, la mouche doit arriver sur l'eau toute seule, sans que le crin ni l'avancée y plongent; plus le crin s'élèvera normalement au-dessus de la surface de l'eau, et moins il sera vu du poisson. Une ligne recouverte d'une légère couche de peinture à l'huile, couleur vert d'eau, possède une certaine raideur qui est très favorable au lancer.

Le vent, avons-nous dit, est favorable à la pêche au lancer, pourvu qu'il ne soit pas trop violent; mais le pêcheur devra toujours marcher de telle manière qu'il ait le vent dans le dos, ce qui poussera la mouche au large et rendra le lancer plus facile. Alors la ligne, poussée par le vent autant que par l'impulsion communiquée à la canne, s'étend au loin, la mouche descend doucement; au moment où elle est à 1 pied de l'eau, un petit coup de poignet donné à la canne redresse le fil, et la mouche touche seule le liquide, sans aucune secousse. Si l'appât n'est pas saisi à l'instant même où il touche l'eau, le pêcheur le ramène doucement vers lui en le faisant traîner à la surface; puis il l'enlève enfin, pour lancer de nouveau.

Les petits poissons, une fois *ferrés*, sont enlevés d'autorité, comme pour la ligne flottante. Les grands sont pris à l'*épuisette* (voy. plus haut, à la PÊCHE A LA LIGNE FLOTTANTE).



La pêche à la cordée.

Pêche à la ligne de fond. Pour la description des diverses formes de la ligne de fond, voyez LIGNE.

La *ligne à soutenir* s'emploie surtout la nuit (il est vrai que la réglementation de la pêche interdit la pêche de nuit avec engins exigeant la présence du pêcheur); le jour elle donne des résultats fort médiocres.

On n'a donc besoin de prendre aucune précaution pour rendre le fil invisible. On prend un cordonnet très gros, très résistant, capable de retenir les plus belles pièces, et on empile l'hameçon directement sur ce cordonnet. On met à l'hameçon un appât convenable, et on lance le plomb dans un endroit où il n'y ait ni herbes ni grosses pierres. On tire un peu sur la ligne pour qu'elle soit bien tendue, et on attend en tenant à la main le scion. Quand on sent l'attaque du poisson, on ferre par un coup

sec, puis on tire plus doucement le poisson hors de l'eau.

La pêche à la ligne à soutenir est fructueuse surtout avec le *barbeau**.

Les *jeux* (*fig.*) se posent le jour aussi bien que la nuit. Si on opère la nuit, on prend des jeux avec grosse corde et hameçons empilés directement sur du cordonnet très résistant ; si on opère le jour, les hameçons sont empilés sur crin de Florence, ou sur plusieurs crins de cheval réunis. Le jeu doit être lancé *dans le sens du courant*, sans cela la corde s'embrouillerait et les hameçons s'accrocheraient les uns aux autres. Pour le lancer il faut donc se placer sur une le rivage, ou au bordage du bateau.

Un seul pêcheur peut tendre ainsi 5 ou 6 jeux, munis chacun de 6 hameçons, et les lever alternativement, de quart d'heure en quart d'heure. Il est alors très occupé, car il a juste le temps nécessaire pour aller de l'un à l'autre, sans arrêt.

Avec les jeux on peut prendre tous les poissons de fond. En été, quand l'eau est claire, on *esche* les hameçons aux vers rouges, ou au fromage de Gruyère ; à l'automne et au printemps on esche à la viande crue ou cuite, à la rate, etc. Si on tend les jeux la nuit, on peut escher quelques hameçons au vif, c'est-à-dire



La pêche aux jeux.

langue de terre qui s'avance dans l'eau ou, mieux, sur un bateau bien amarré. Une fois les divers hameçons du jeu bien munis de leurs appâts, on prend l'extrémité du jeu à la main, on saisit le plomb et on le lance au loin, en prenant garde que les hameçons ne s'embrouillent.

Pourvu qu'il n'y ait aucune herbe, aucune grosse pierre, aucun remous, le courant fait descendre les hameçons et les aligne au-dessous du plomb. S'il n'y avait pas de courant il faudrait mettre 2 plombs, un avant le premier hameçon, l'autre près du dernier, et lancer avec adresse, de façon que toute la corde se tende en tombant sous l'action des 2 plombs. Le jeu tendu, on attache l'extrémité de la corde à un piquet, sur avec quelques petits poissons. Voy. ANGUILLE.

Le moment le plus favorable pour la pêche aux jeux est surtout quand les eaux ont été troublées par une crue subite, par exemple à la suite d'un orage.

Le plus souvent le pêcheur surveille les jeux et les lève de temps en temps. Mais on peut laisser les jeux tendus toute la nuit et les lever *de grand matin;* il faut alors les construire plus solidement, sans s'occuper de rendre la ligne invisible, et mettre des plombs très lourds aux deux extrémités de la portion de corde occupée par les hameçons. Les hameçons, d'ailleurs, seront alors peu nombreux, 2 ou 3 au plus, pour éviter qu'ils ne s'embrouillent

sous l'action des mouvements des poissons pris. On lance les 2 plombs *en travers* de la rivière, de manière que les 2 plombs tendent bien la corde, et on attache l'extrémité à un piquet. On esche au moyen d'un gros ver rouge, ou d'un petit poisson, véron ou autre.

La *pêche aux cordées* (*fig.*) est plus compliquée et nécessite l'emploi d'un bateau. On construit la cordée sur place, au moment même où on la tend. Dans le bateau est enroulée la corde, un peu grosse, qui doit soutenir les hameçons. Cette corde porte, de mètre en mètre, ou un peu plus rapprochées, des boucles auxquelles on attachera les hameçons. Dans la corde sont enfilées, tous les 10 mètres au moins, d'assez grosses masses de plomb. A défaut de plombs, on met dans le bateau des pierres pesant chacune à peu près un kilogramme, attachées avec des ficelles; et, tous les 10 mètres on attache une pierre à la portion de corde qu'on va immerger. D'autre part les hameçons sont préparés et rangés les uns près des autres, chacun fixé à une empile de 25 à 30 centimètres de longueur; on empile sur de la ficelle de fouet, ou sur une cordelette de crin tordu d'un nombre suffisant de brins. Chaque hameçon est muni à l'avance de son appât (ver rouge, viande crue ou cuite, petit poisson vivant). Tout étant préparé, on commence la pose.

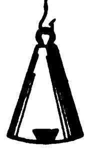
Le bout de la corde est fixé très solidement à une grosse pierre, ou mieux à un poids de fonte ordinaire, de 5 kilogr. A la première boucle on fixe un hameçon par un nœud *demi-clef* (voy. LIGNE); puis un second hameçon à la seconde boucle,... en immergeant à mesure, et en laissant filer le bateau au milieu de la rivière, dans le sens du courant. Si le courant est trop fort, un second pêcheur est nécessaire pour maintenir le bateau. La direction de la corde ne doit pas s'éloigner beaucoup de celle du courant, mais être cependant un peu oblique, pour que les hameçons s'écartent de la corde, au lieu d'être directement poussés par le courant sur la corde même.

On marque les 2 bouts de la corde, par des repères pris sur le rivage; si on n'a pas à craindre le braconnage, une ficelle munie d'un liège est plus commode à employer, car elle montre tout de suite les extrémités. Quand on ne met pas de liège, on ne sait la position des extrémités qu'approximativement; on cherche alors la corde, pour la lever, à l'aide d'un crochet.

La pêche à la cordée est une pêche de nuit. On tend le soir, à l'approche de la nuit, et on lève de *grand matin*.

pêche à la ligne (**accessoires de la**). — Divers accessoires sont très utiles au pêcheur à la ligne, en dehors des objets indispensables (*canne**, *ligne** et *appâts**, et *hameçons** de rechange). Voici les principaux de ces accessoires.

Sonde. Avant de commencer sa pêche, tout pêcheur à la ligne doit reconnaître le *fond*, pour savoir s'il est égal ou inégal, plat ou en pente, s'il y a des herbes ou s'il n'y en a pas. Cette étude du fond peut se faire à l'aide d'un plomb un peu lourd attaché momentanément à l'hameçon par une ficelle, mais elle se fait mieux encore à l'aide d'une *sonde* spéciale (*fig.*). Cette sonde est constituée par un petit cône de plomb portant à l'une de ses faces une anse qu'on peut accrocher à l'hameçon. La sonde étant ainsi fixée, on fait descendre la ligne verticalement dans l'eau, doucement, sans faire de bruit pour ne pas effrayer le poisson; la longueur de fil qui se trouve mouillée indique la profondeur. En sondant à divers endroits on reconnaît si le fond est plus ou moins uni, et même s'il y a des herbes.



La sonde.



Le panier à poisson.

Panier de pêche. Le panier de pêche sert à mettre le poisson, sur un lit abondant d'herbe fraîche (*fig.*).

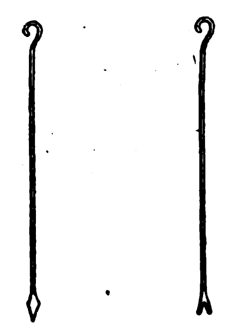
Épuisette. L'épuisette est une petite poche en filet, montée sur un cercle de fil de fer assez fort. Cette poche est fixée à l'extrémité d'une tige de roseau longue de 1m,5 à 2 mètres. Elle sert à tirer de l'eau des poissons trop gros, quand le poids risquerait de briser la ligne (*fig.*).

L'épuisette.

Pour se servir de l'épuisette on fatigue le poisson en le laissant fuir, puis en le ramenant doucement avec la ligne. L'on parvient ainsi, aussi gros qu'il soit, à le conduire assez près du bord pour qu'il puisse être atteint par l'épuisette.

Aiguille à amorcer. Quand on amorce avec un poisson vivant, il est bon d'em-

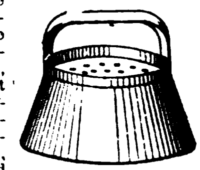
ployer une aiguille spéciale, petite tige d'acier pointue à une extrémité et portant un crochet à l'autre (*fig.*). Pour se

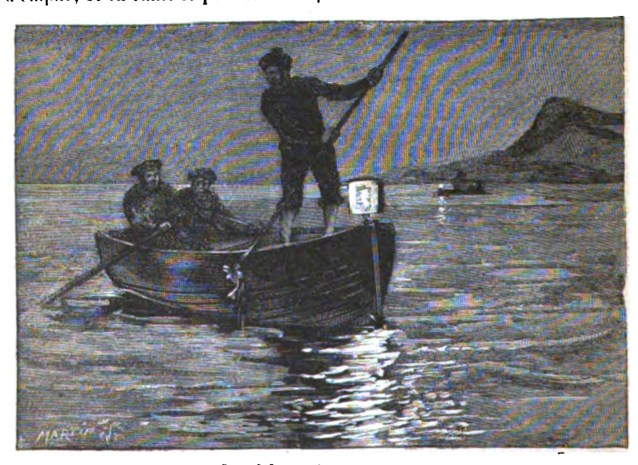


servir de cette aiguille, on prend l'hameçon muni de son fil d'empile, mais non attaché à la ligne. On passe dans le crochet la boucle qui termine ordinairement le fil d'empile, et on enfile le poisson doucement, en introduisant l'aiguille par la bouche et en la faisant sortir par l'anus. Le fil d'empile suit, et l'hameçon pénètre dans la bouche du poisson, l'empile sortant par l'anus. L'opération ainsi faite met le poisson-amorce dans l'impossibilité de se décrocher et lui conserve toute sa vivacité.

Dégorgeoir. C'est une petite tige de fer, de corne ou de bois, longue de 20 centimètres, et terminée à l'une de ses extrémités par une fourche à 2 branches très courtes (*fig.*). Quand un poisson a avalé profondément l'hameçon, et qu'on ne peut l'enlever en tirant, on pousse avec la fourche, de façon à déferrer, puis on tire ensuite doucement sur l'empile.

Anneau à décrocher. Il arrive souvent qu'une ligne, une corde, s'accroche au fond de l'eau à une pierre, à une racine, et qu'on ne peut arriver à la décrocher sans risquer de la briser. On décroche, dans un grand nombre de circonstances, avec l'anneau à décrocher. C'est un anneau de fer, tout uni, un peu lourd ayant 7 à 8 centimètres de diamètre ; il est attaché à une forte ficelle. Pour l'employer à décrocher une ligne, on le passe dans la canne, et on le laisse glisser le long de la canne, puis le long de la ligne, qui se trouve ainsi enfilée dans l'anneau. Quand celui-ci est arrivé au fond de l'eau, à l'endroit où la ligne est prise, on tire sur la ficelle, doucement, et on décroche la


La boîte à poissons pour conserver vif le petit poisson destiné à la pêche du brochet, de la perche,...


La pêche au feu, en mer.

ligne, en ébranlant l'obstacle qui la retient.

pêche au feu. — La *pêche au feu*, qui ne peut se faire que la nuit, est interdite par les règlements sur la pêche.

La nuit, les gros poissons sortent de leur retraite pour chercher leur nourriture. Si alors une lumière vive les frappe, comme celle d'une torche, ou mieux, d'une lampe à réflecteur, ils s'arrêtent, comme frappés de stupeur, et peuvent être pris aisément, même à la main, si l'eau est assez peu profonde. Mais ordinairement on préfère les capturer d'un coup de filet, ou les piquer à la *fouane**.

On pratique aussi la pêche au feu en mer (*fig.*) : là elle est autorisée.

pêcher. — On cultive un grand nombre d'espèces de pêcher, divisées



Pêcher (rameau fleuri avec un fruit).

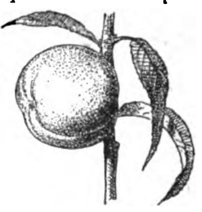
en quatre grandes catégories : *pêches proprement dites* (peau à duvet, chair fondante, non adhérente au noyau); *pa-*



Précoce Rivers.

vies (peau à duvet, chair ferme, adhérente au noyau); *pêches lisses* (peau lisse, chair fondante, non adhérente au noyau); *brugnons* (peau lisse, chair ferme, adhérente). Les espèces diffèrent les unes des autres non seulement par l'aspect et le goût, mais aussi par l'époque de la maturité qui peut aller, dans le climat de Paris, de fin juillet au commencement d'octobre (*fig.*).

Le pêcher se plaît dans les sols profonds, peu humides et renfermant du calcaire. On cultive en espalier, ou en plein vent; en espalier la maturité se fait mieux ; l'exposition peut être comprise entre le sud et l'est.



Grosse mignonne.

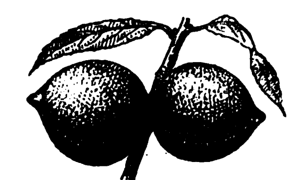
C'est toujours par *greffe* que l'on obtient les variétés que l'on désire. On fait la greffe sur un pêcher venu de



Pêche d'Oignies (plein vent).

semis, ou sur un amandier, ou sur un prunier.

Les soins de culture demandent l'intervention d'un jardinier capable. Indiquons seulement ceux qui peuvent être donnés par l'amateur non exercé : on tient le sol bien propre et bien aéré au-



Tetons de Vénus.

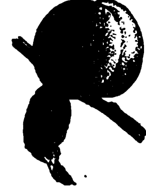
tour de l'arbre en bêchant pendant l'hiver et en piochant pendant l'été. Au printemps on étend des paillassons ou des toiles devant les espaliers, quand on a à redouter des gelées tardives.

Le pêcher est sujet à un grand nombre de maladies : *gomme*, *cloque*, *rouge*, *blanc* [voy. ARBRES FRUITIERS

(*maladies des*); il a à redouter les atteintes d'un grand nombre d'animaux parmi lesquels les *rats*, les *pucerons* [voy. ARBRES FRUITIERS (*ennemis des*)], les *fourmis*, les *perce-oreilles*. Les perce-oreilles



Brugnon Lord-Napier.



Madeleine-de-Courson.

mangent les fruits; pour les détruire, on suspend de distance en distance, dans l'espalier, des cornes de pied de bœuf; les perce-oreilles, qui ont une grande prédilection pour cette corne, s'y réunissent tous les soirs. Au point du jour on enlève les cornes, on détruit les bêtes qu'elles portent et on les remet.

Pour la récolte et l'emballage, voy. FRUITS (*emballage des*).

pêches (crème de). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

pêches maritimes (écoles des). — Voy Supplément.

pédestrianisme. — Le *pédestrianisme* est l'art d'aller à pied; on comprend sous ce nom la *marche** et la *course**, et par extension le *saut**, qui en est le complément.

Nous ne parlerons ici que d'un des côtés du pédestrianisme, le *voyage à pied*. Aucun mode de locomotion ne permet de jouir à un égal degré des beautés des pays parcourus, aucun ne repose aussi bien des fatigues cérébrales, aucun enfin n'entraîne dans d'aussi faibles dépenses.

L'équipement pour le voyage à pied.

Plusieurs touristes voyageant à pied peuvent vivre confortablement avec une dépense totale qui ne dépasse pas 10 fr. par jour et par personne, et qui souvent reste bien au-dessous de cette somme.

L'équipement de celui qui entreprend un voyage à pied est des plus simples (*fig.*). Un costume de laine quelconque, plus ou moins léger selon la saison, avec un chapeau de feutre ou de liège, de très fortes chaussures, solidement enclouées, un gros bâton ferré. Comme linge de corps, une chemise de flanelle (*fig.*).

Tout le bagage est contenu dans un sac imperméable, porté sur le dos comme un sac de soldat. Ce bagage se compose d'une chemise de flanelle de rechange, de deux paires de chaussettes, trois mouchoirs, d'une paire d'espadrilles destinées surtout à servir de pantoufles, d'un manteau de caoutchouc extrêmement léger, mais très long, d'un châle contre le froid. A cela il faut ajouter des cartes géographiques, du papier, de l'encre, un porte-plume, un crayon, une tasse en cuir et une bouteille d'essence de café, du fil, de la ficelle, des aiguilles et des épingles. Le tout réuni ne pèse pas plus de 6 kilogrammes; et pour le voyageur qui a un peu de savoir-faire, cela est suffisant pour un voyage de 3 ou 4 semaines.

Nous ne saurions trop recommander le voyage à pied aux hommes jeunes qui veulent occuper agréablement les loisirs qu'ils peuvent avoir, et oublier les travaux, les préoccupations de la vie courante. Ceux qui en auront fait l'essai n'auront qu'à s'en féliciter. Il n'y faut que de la bonne humeur, un appétit régulier, le courage de se lever avant le jour pour marcher à la fraîcheur,... et un aimable compagnon de route.

peignes (nettoyage des). — Voy. BROSSES.

peines afflictives et infamantes. — Voy. PÉNALITÉ.

peintures (économie domestique). — *Les portes, fenêtres, meubles, murs* peints à l'huile ou au vernis se lavent avec une dissolution faible de *chlorure de chaux*.

Pour cela, on fait dissoudre 50 à 60 grammes de chlorure de chaux dans un litre d'eau, on filtre, ou, tout au moins on décante après un repos de quelques instants. Avec cette dissolution on lave les peintures, et on les essuie avec un linge un peu fin, bien propre.

Pour l'enlevage des taches de peinture, voy. DÉGRAISSAGE.

pelleteries. — Pour la conservation des *fourrures* et des pelleteries, voy. LAINAGES.

pellicules. — Voy. CHEVEUX.

pénalité. — En droit, la *peine* est le châtiment de celui qui a violé les lois. Nous indiquons aux mots CRIME, DÉLIT, CONTRAVENTION, les diverses peines actuellement admises en France; nous avons donc seulement à dire ici ce qu'est exactement chacune de ces peines.

L'**amende** est une peine purement pécuniaire; le paiement en est assuré par la *contrainte par corps* (voy. ce mot). Lorsque plusieurs individus sont condamnés à l'amende par un même jugement, ils sont solidaires pour le paiement de cette amende.

La **confiscation** est également une peine pécuniaire; elle ne peut porter que sur les objets résultant du délit ou sur ceux qui ont aidé à le commettre (confiscation du gibier, du fusil dans les délits de chasse).

L'**emprisonnement** simple est la privation de la liberté dont la durée ne peut dépasser cinq années. Cette peine est subie, selon les cas, dans les *prisons* municipales, cantonales, départementales, ou dans les *maisons centrales*. Pour les condamnations dont la durée n'excède pas un an et un jour, l'emprisonnement est individuel et il a lieu dans les prisons départementales. Pour les condamnations dont la durée est supérieure à un an et un jour, l'emprisonnement est en commun, selon le régime des maisons centrales; mais les condamnés qui en font la demande peuvent être soumis au régime de l'emprisonnement individuel.

La **réclusion**, dont la durée est comprise entre 5 et 10 ans, consiste pour le condamné à être enfermé dans une *maison centrale* et à être employé à des travaux dont le produit peut être appliqué en partie à son profit. La peine de la réclusion emporte avec elle la *dégradation civique* et l'*interdiction légale*, de même que la défense faite au condamné de paraître dans les lieux dont l'interdiction lui est signifiée par le gouvernement à l'époque de sa libération.

La **détention**, réservée aux crimes politiques, consiste à être enfermé dans une forteresse (île Sainte-Marguerite, sur les côtes du département des Alpes-Maritimes). La durée de la détention est de 5 à 20 ans; pendant ce temps, le condamné est en état d'*interdiction légale*. La détention comporte en outre la *dégradation civique*.

La **déportation**, également réservée aux crimes politiques, consiste à être déporté dans un lieu déterminé par la loi, hors du territoire continental de la République, et à y demeurer à *perpétuité*. Les lieux de déportation actuels sont situés à la Nouvelle-Calédonie. On distingue la déportation simple et la déportation dans une enceinte fortifiée. Les déportés diffèrent des prisonniers en ce qu'on leur laisse, dans le lieu de leur déportation, toute la liberté compatible avec les exigences de la surveillance.

Le **bannissement**, également réservé aux crimes politiques, a une durée de 5 à 10 ans. Il consiste simplement dans l'expulsion du territoire français, sans privation de la liberté. A l'expiration de la peine, le gouvernement peut interdire à l'ancien banni de paraître dans des lieux déterminés pendant un temps égal à la durée du bannissement.

La peine des **travaux forcés à temps**, dont la durée va de 5 à 20 ans, consiste dans la *transportation* du condamné dans des établissements coloniaux, où il est employé aux travaux les plus pénibles de la colonisation. Les condamnés peuvent, à titre de mesure disciplinaire, y être enchaînés deux à deux ou assujettis à traîner le boulet. Le lieu actuel de transportation est la Nouvelle-Calédonie.

Les **travaux forcés à perpétuité** ne diffèrent que par la durée des travaux forcés à temps.

Ces deux peines entraînent avec elles la dégradation civique et l'interdiction légale.

Les condamnés aux travaux forcés qui se font remarquer par leur bonne conduite, leur travail et leur repentir, peuvent obtenir de l'administration des adoucissements à la rigueur de leur captivité, et même une liberté relative. A l'expiration de sa peine le condamné devient libre, mais il est forcé de résider encore dans la colonie pendant un temps égal à la durée de la condamnation, si cette durée est inférieure à 8 années. Si la durée de la condamnation est supérieure à 8 années, le libéré doit rester toute sa vie dans la colonie; il y obtient des concessions de terrain.

Pour la *dégradation civique* et l'*interdiction*, voy. ces mots.

La **condamnation à mort** est exécutée par décapitation à l'aide de la guillotine, dans la forme prescrite par la loi.

L'application de ces diverses peines dépend de la juridiction compétente (tribunal de simple police, tribunal correctionnel, cour d'assises) et des *circonstances aggravantes* ou *atténuantes* de l'infraction commise. Elle s'éteint par la prescription; pour les crimes, la prescription est de 20 ans, pour les délits elle est de 5 ans, pour les contraventions elle est de 2 ans.

Enfin la *relégation* est une peine toute spéciale, qui atteint les *récidivistes*. (Voy. ce mot.)

Les peines prononcées par la cour d'assises sont dites *infamantes* quand elles enlèvent seulement l'honneur, sans enlever la liberté (bannissement, dégradation civique); elles sont dites *afflictives* et *infamantes* quand elles privent en même temps de la liberté (mort,

travaux forcés à perpétuité ou à temps, déportation, détention, réclusion).

pence (mesure). — Voy. LONGUEUR, SUPERFICIE.

pence (monnaie). — Voy. MONNAIES.

pendules. — Les pendules des appartements ont ordinairement besoin d'être remontées tous les quinze jours; il est cependant préférable de prendre l'habitude de les remonter chaque semaine, à jour et à heure fixe; on est alors moins exposé à les oublier.

On en profite pour les régler, mettant un peu en retard celles qui ont une tendance à avancer, un peu en avance celles qui ont une tendance à retarder. Quand on fait avancer une pendule, il faut avoir soin de ne pousser que l'aiguille des minutes, en s'arrêtant sur midi et sur 6 heures, pour donner à la sonnerie le temps de fonctionner. Quand on les fait retarder, on ne doit jamais pousser l'aiguille des minutes que de quelques minutes en arrière (25 minutes au plus), sans jamais la faire marcher à reculons dans le voisinage de 11 heures, ni de 5 heures. Si on ne prend pas ces précautions, on dérange la sonnerie.

Quand la sonnerie est dérangée, on laisse l'aiguille des minutes en place, et on pousse en avant l'aiguille des heures, jusqu'à ce qu'elle soit sur l'heure conforme à celle frappée par la sonnerie. Puis on règle la pendule en poussant en avant l'aiguille des minutes, de façon à lui faire faire autant de tours de cadran qu'il est nécessaire; dans chaque tour on s'arrête sur midi et sur 6 heures, pour laisser sonner.

Une pendule ne marche pas quand elle n'est pas d'aplomb. En prêtant l'oreille, on constate alors que le bruit du battement du balancier n'est pas régulier. On met la pendule d'aplomb, et on obtient un battement régulier, soit en tournant un peu le cadran sur lui-même, soit avec de petites calles de papier introduites successivement sous les pieds.

On règle une pendule qui avance en allongeant le balancier; une pendule qui retarde en le raccourcissant. On y arrive, soit à l'aide d'un écrou placé sous la lentille, soit à l'aide d'un carré d'acier, placé au-dessus de midi, carré que l'on tourne à l'aide d'une clef de montre.

pénitencier. — Voy. PRISONS, COLONIES AGRICOLES ET PÉNITENTIAIRES.

Penmarc'h (*Finistère*). — Petite ville de 3500 habitants, dont la plage attire quelques baigneurs; la mer y est fort dure. On trouve à s'installer à bon marché.

On se rend à Penmarc'h par Pont-l'Abbé (chemin de fer); de là une voiture conduit à destination (12 kilom.) Voy. BAINS DE MER.

penny (monnaie). — Voy. MONNAIES.

pensions. — Nous nous étendrons un peu sur cette question des pensions de retraite, qui intéresse tous les fonctionnaires publics.

I. PENSIONS CIVILES. — Les fonctionnaires civils de l'Etat ont droit à une retraite à partir d'un certain âge, quand ils ont un nombre suffisant d'années de service. Mais en compensation ils doivent supporter, pendant toute la durée de leurs fonctions, une retenue du vingtième sur leur traitement total, et, *en outre*, une retenue du douzième sur le traitement de la première année et sur toute augmentation de traitement. Aucun fonctionnaire n'est autorisé à refuser de subir ces retenues, même en renonçant pour l'avenir à ses droits à la retraite.

Dans les *services* dits *sédentaires*, le droit à la pension de retraite est acquis à l'âge de 60 ans, pourvu que le fonctionnaire ait alors au moins 30 ans de services effectifs. Cependant, quand un fonctionnaire est reconnu officiellement hors d'état de continuer ses fonctions, la pension de retraite peut lui être accordée avant l'âge de 60 ans, s'il a d'ailleurs 30 ans au moins de service. En cas de maladies ou d'infirmités contractées dans l'exercice de ses fonctions, le fonctionnaire peut obtenir la pension à 50 ans d'âge, s'il a au moins 20 ans de service. Enfin, quand un fonctionnaire a été victime d'un accident dans l'exercice de ses fonctions, ou qu'il a exposé ses jours dans un intérêt public, il peut être admis à la retraite sans conditions d'âge ni de services.

La retraite normale est calculée sur le traitement moyen des 6 dernières années de service; elle est d'autant de soixantièmes de ce traitement moyen que le fonctionnaire a d'années de service (la durée des services ne compte que de la date du premier traitement d'activité, et à partir de l'âge de 20 ans accomplis).

Dans le cas de la retraite pour cause d'un accident survenu dans le service, le calcul de la retraite se fait encore par soixantièmes, mais elle est calculée sur le traitement de la dernière année. Elle ne peut être inférieure au sixième de ce traitement.

La retraite accordée à la suite d'un infirmité résultant d'un acte de dévouement accompli dans un intérêt public ne peut être inférieure à la moitié du dernier traitement.

Dans les *services* dits *actifs*, le droit à la retraite est acquis à 50 ans d'âge et 25 ans de service, et, en cas d'infirmités, à 45 ans d'âge et 15 ans de service. Le calcul de la pension se fait comme pour le cas de ***services sédentaires***, mais par *cinquantièmes* du traitement moyen des 6 dernières années.

Les services dits *actifs* sont une partie des services des douanes, des contributions indirectes, des tabacs, de l'administration des forêts, de l'administration des postes et de l'enseignement primaire.

Quand un fonctionnaire a été dans un service sédentaire et dans un service actif, il doit, pour jouir des avantages des services actifs, avoir passé au moins 15 ans dans ces services.

Les services militaires concourent avec les services civils pour établir le droit à la pension et sont comptés, dans la liquidation d'une pension civile, pour leur durée effective sans bénéfice pour les campagnes, pourvu que la durée des services civils soit au moins de 12 ans dans la partie sédentaire et de 10 ans dans la partie active. Les services rendus hors d'Europe sont comptés par moitié en sus de leur durée effective, sans que cette bonification puisse réduire de plus de 1 cinquième le temps de service exigé pour donner droit à la pension. Le supplément accordé à titre de traitement colonial n'entre pas dans le calcul du traitement moyen. Après 15 ans de services rendus hors d'Europe, la pension peut être liquidée à 50 ans d'âge.

Maximum des pensions. Dans aucun cas une pension civile ne peut dépasser les 3/4 du traitement moyen des 6 dernières années. Pour les magistrats de l'ordre judiciaire et de la Cour des comptes, pour les fonctionnaires de l'enseignement et les ingénieurs des ponts et chaussés et des mines, la pension ne peut pas dépasser les 2/3 du traitement moyen. Pour les fonctionnaires et employés des administrations centrales et du service intérieur des différents ministères ayant un traitement compris entre 1 001 et 2 400 francs, elle ne peut pas dépasser les 2/3 du traitement moyen ; lorsque ces mêmes fonctionnaires ont un traitement moyen compris entre 3 201 et 8 000 fr. elle ne peut pas dépasser la moitié du traitement moyen. En outre la pension, calculée comme il est dit plus haut, ne peut dépasser un certain *maximum*, qui varie selon les fonctions. Pour les agents diplomatiques et consulaires, ce maximum varie de 1 500 francs (chanceliers de consulat) à 12 000 francs (ambassadeurs) ; il est de 6 000 francs pour les magistrats, les ingénieurs de l'Etat, les fonctionnaires de l'enseignement, les fonctionnaires des administrations centrales ayant plus de 12 000 francs de traitement ; il est de 5 000 francs pour les fonctionnaires des administrations centrales ayant de 10 501 à 12 000 francs de traitement ; de 4 500 francs si ces fonctionnaires ont de 9 001 à 10 500 francs de traitement,... etc.

Les pensions des instituteurs ne peuvent être inférieures à 600 francs, celles des institutrices inférieures à 500 francs, celles des fonctionnaires des administrations centrales à 750 francs (pourvu que ces derniers aient un traitement supérieur à 1 000 francs).

Liquidation et jouissance. Tout fonctionnaire admis à la retraite doit, pour obtenir la liquidation de sa pension, faire une demande à l'autorité compétente, demande accompagnée d'un certain nombre de pièces dont les plus importantes sont les pièces justificatives des services sur lesquels est basée la demande de pension. A peine de déchéance, cette demande de pension doit être adressée, avec les pièces à l'appui, dans un délai de 5 ans à partir du jour de l'admission à la retraite. Quand la liquidation est faite, la jouissance commence du jour de la cessation du traitement, sans que cependant il puisse y avoir lieu à un rappel de plus de 3 années d'arrérages antérieurs à la date de la liquidation.

Tout fonctionnaire ou employé démissionnaire, destitué, révoqué d'emploi, perd ses droits à la pension.

Les pensions sont *incessibles ;* aucune *saisie* ou *retenue* ne peut être opérée que pour débet envers l'Etat ou pour créances privilégiées (et seulement jusqu'à concurrence de un cinquième) ; ou pour certaines circonstances particulières, telles que entretien des enfants, pension alimentaire due à un ascendant ou à la femme,... et alors jusqu'à concurrence d'un tiers.

La pension une fois liquidée ne peut être supprimée qu'à la suite d'une condamnation à une peine afflictive ou infamante, qu'à la suite de la perte de la qualité de Français, qu'à la suite d'un détournement, ou d'une malversation des deniers publics, même antérieur à la liquidation, s'il n'a été découvert qu'après la liquidation.

II. Pensions militaires. — Les pensions militaires ne comportent jamais de condition d'âge, mais seulement des conditions de services.

Dans l'*armée de mer*, toutes les pensions sont dues après 25 ans de services effectifs, ces services pouvant compter à partir de l'âge de 16 ans.

Dans l'*armée de terre*, les services ne comptent qu'à partir de l'âge de 18 ans; pour les officiers, il faut 30 ans de service; pour les sous-officiers, caporaux ou soldats, 25 ans.

Pour chaque grade, la pension est susceptible d'un maximum et d'un minimum (voy. OFFICIERS, SOUS-OFFICIERS). Au minimum d'années de service indiqué ci-dessus correspond le minimum de la pension; à chaque année de service en plus de ce minimum, la pension s'accroît du vingtième de la différence comprise entre les deux chiffres extrêmes de la pension. Dans ce calcul, chaque campagne compte comme année de service supplémentaire.

Outre les pensions pour ancienneté de services, les militaires peuvent obtenir des pensions pour cause de blessures ou d'infirmités. Toute blessure, toute infirmité provenant d'événements de guerre ou d'accidents éprouvés dans un service commandé, donne droit à une pension s'il en résulte, pour l'officier, l'impossibilité de rester en activité et d'y rentrer ultérieurement, et, pour le sous-officier ou soldat, l'impossibilité de rester au service et de gagner sa vie. S'il y a eu amputation d'un membre, ou perte absolue de deux membres, la pension est réglée au *maximum;* s'il y a eu amputation des deux membres, ou perte de la vue, ce maximum est même augmenté de 20 p. 100 pour les officiers et de 30 p. 100 pour les sous-officiers, caporaux et soldats.

Pour la liquidation et la jouissance, voyez plus haut ce qui a été dit relativement aux pensions civiles.

III. PENSIONS DES VEUVES ET DES ORPHELINS. — Les pensions civiles ou militaires sont réversibles sur la tête des veuves des titulaires ou des ayants droit, dans les conditions suivantes :

1° Pour les pensions civiles. A droit à la pension la veuve du fonctionnaire qui a obtenu une pension de retraite, ou qui a accompli la durée de service exigée, pourvu que le mariage ait été contracté 6 ans au moins avant la cessation des fonctions du mari. Si le fonctionnaire est décédé avant d'avoir accompli le temps de service réglementaire, la veuve n'a pas droit à une pension, à moins que la mort du fonctionnaire ne résulte d'un accident survenu dans l'exercice de ses fonctions, ou d'un acte de dévouement accompli dans un intérêt public. Dans ces cas exceptionnels, la veuve a droit à la pension, pourvu que le mariage ait été contracté antérieurement à l'événement dont les suites ont amené la mort du mari.

La pension de la veuve est égale au tiers de celle dont jouissait le mari, ou de celle à laquelle il aurait eu droit au moment de sa mort. Toutefois, si le mari a perdu la vie dans un naufrage à l'occasion de ses fonctions, ou par suite d'un acte de dévouement, la pension de la veuve est les deux tiers de celle à laquelle aurait eu droit le mari au moment de sa mort.

Une pension de veuve ne peut être inférieure à 100 francs, à moins que celle du mari ne soit elle-même inférieure à cette somme.

En cas de divorce ou de séparation de corps, le droit à la pension ne subsiste pour la veuve que si le divorce, ou la séparation, a été prononcé à sa demande contre le mari.

Quand le fonctionnaire laisse en mourant des enfants mineurs, orphelins de père et de mère, ces orphelins ont droit à un *secours annuel* égal à la pension qu'aurait eue la veuve. Ce secours annuel est partagé entre les enfants; il est payé jusqu'à ce que le plus jeune des enfants ait atteint 21 ans accomplis. En cas de décès de l'un des enfants, le secours n'est pas diminué, mais sa part revient aux survivants; de même à mesure que les enfants deviennent majeurs, le secours n'est plus partagé qu'entre les plus jeunes encore mineurs.

Les orphelins touchent de même le secours annuel du vivant de leur mère, si celle-ci est inhabile à recueillir la pension (dans le cas, par exemple, d'un mariage remontant à moins de 10 ans) ou déchue de ses droits (pour cause de divorce, par exemple, ou parce qu'elle aurait perdu la qualité de Française).

Si, outre sa veuve, le fonctionnaire laisse des orphelins d'un premier lit, il est prélevé sur la pension de la veuve un quart au profit de l'orphelin du premier lit, s'il n'en existe qu'un en âge de minorité, et la moitié s'il en existe plus d'un; quand ces enfants sont devenus majeurs, la veuve rentre en jouissance de la totalité de sa pension.

2° Pour les pensions militaires. La veuve du militaire ou marin a droit à une pension dans les cas suivants : 1° le militaire ou marin a été tué dans un combat ou dans un service commandé; 2° le militaire ou marin a péri à l'armée ou hors d'Europe, sur un bâtiment de l'État ou dans les colonies, sa mort ayant été causée, soit par des événements de mer, soit par des maladies contagieuses ou endémiques aux influences desquelles il a été soumis par les obligations de son service; 3° le militaire ou marin est mort des suites de blessures reçues soit dans un combat, soit dans un service commandé (dans ce cas, le mariage doit être antérieur aux blessures); 4° le militaire ou marin

est mort en jouissance de la pension de retraite, ou en possession des droits à cette pension. Dans ce cas, le mariage doit avoir été contracté 2 ans avant la cessation de l'activité du mari; toutefois, s'il est né des enfants de ce mariage, il suffit qu'il ait été contracté avant la cessation de l'activité, sans condition de temps.

La pension des veuves de militaires ou de marins est fixée à la moitié du maximum de la pension d'ancienneté affectée au grade dont le mari était titulaire, quelle que soit la durée de son activité dans ce grade. La pension des veuves de caporaux, brigadiers, soldats ou marins, ne peut être inférieure à 100 francs.

La pension de la veuve est élevée aux trois quarts du maximum indiqué ci-dessus dans les cas suivants : 1° militaire ou marin tué sur le champ de bataille; 2° militaire ou marin ayant péri à l'armée par suite d'événements de guerre; 3° militaires et marins morts des suites de blessures reçues dans les mêmes circonstances, pourvu que le mariage soit antérieur à ces blessures.

Pour la situation des orphelins, voyez ce qui est dit pour les pensions civiles.

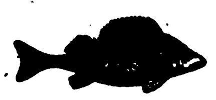
percepteur. — Les percepteurs sont chargés du recouvrement des *contributions directes* *. Pour être nommé *percepteur surnuméraire*, il faut avoir de 20 à 30 ans et subir un examen d'aptitude, qui a lieu dans chaque département; le surnumérariat dure au moins 2 ans. Le traitement des percepteurs est réglé au moyen de primes proportionnelles à la quantité de fonds qu'ils reçoivent. Pour les petites perceptions, il est inférieur à 2000 francs; dans les perceptions de première classe, il est d'au moins 8000 francs et s'élève souvent beaucoup au-dessus de ce chiffre. Les percepteurs déposent un *cautionnement* variable avec la perception.

Les percepteurs ne se recrutent pas uniquement parmi les surnuméraires. Les autres employés des services administratifs et en particulier les employés des finances peuvent être nommés percepteurs, même des classes supérieures, sans passer par le surnumérariat; il en est de même des officiers obligés de quitter le service à la suite de blessures. Un tiers des perceptions de quatrième et de cinquième classe est réservé aux anciens sous-officiers qui ont une instruction suffisante.

perche (mesure). — Voy. LONGUEUR, SUPERFICIE.

perche (pêche). — La perche habite de préférence les eaux claires, transparentes des fleuves, rivières, ruisseaux, lacs. Elle se tient principalement vers la rive, là où le courant n'est pas violent. Elle n'est généralement pas à une grande profondeur, et c'est le plus ordinairement à deux ou trois pieds sous l'eau qu'on est le plus certain de la rencontrer. En hiver, elle s'enfonce davantage.

On la pêche aux diverses sortes de *filets*, et aussi à l'*hameçon*. La pêche à l'hameçon est facile, car le poisson, très vorace, prend vite l'appât et ne le lâche guère. La ligne sera forte, mais mince, avec une avancée en crin de Florence de 2 mètres de longueur. Les hameçons seront très solides, numéros 3 et 4, empilés sur crin de Florence solide, car la perche, une fois prise, cherche à couper le fil avec ses dents, qui sont redoutables. La flotte sera petite; elle se place verticalement dans l'eau, pour indiquer de suite l'attaque, qui est extrêmement vive. On doit ferrer quand la flotte, vivement entraînée, a complètement disparu.



Perche (longueur, 0m,35).

On garnit l'hameçon d'un ver aussi rouge que possible, que l'on renouvelle souvent, pour qu'il frétille sans cesse. Ou bien on amorce au vif, comme pour le *brochet* *, avec des vérons, ou, à leur défaut, avec de petits gardons, de petits goujons, de petites ablettes.

Souvent on emploie, pour prendre la perche, un procédé spécial, mis en œuvre à l'aide de la ligne à lancer ordinaire. On amorce au ver rouge et on place la flotte de manière à ce que l'appât puisse arriver à peu près exactement au fond. On pose la ligne doucement, on laisse enfoncer, puis on relève jusqu'à ce que l'appât arrive près de la surface; on laisse enfoncer de nouveau, et ainsi de suite. Si rien ne mord après plusieurs tentatives de ce genre, il faut changer de place. Si on sent la corde se tendre, on ferre vivement. La perche, une fois ferrée, se défend d'ailleurs fort peu; aussi l'épuisette (voy. PÊCHE A LA LIGNE) est-elle rarement utile.

La perche se prend très bien avec les *lignes de fond* (jeux et cordées), surtout quand l'eau monte.

L'époque la plus favorable est la belle saison, le matin surtout, et un peu le soir, mais pas du tout à la grosse chaleur. En temps orageux, pendant les chaleurs de l'été, la perche mord toute la journée.

perdrix (chasse). — La *perdrix* est un de nos principaux et de nos plus

délicats gibiers de France. On la chasse surtout au chien d'arrêt.

Il existe plusieurs variétés de perdrix: *perdrix grise; perdrix de passage* ou *roquette; perdrix de montagne; perdrix rouge*, beaucoup plus grosse; *bartavelle*, encore plus grosse; *perdrix rochanière*. Les plus communes en France sont la *perdrix grise* et la *perdrix rouge*. La chasse de la perdrix au chien d'arrêt est d'autant plus difficile que le gibier devient chaque jour moins abondant dans la plupart des régions.



Perdrix rouge (longueur totale, $0^m,37$).

La première recommandation à faire au chasseur est d'abord de marcher contre le vent; il a ainsi plus de chances de pouvoir s'approcher à bonne portée.

Le matin, on recherchera les perdrix grises dans les chaumes et les genêts; un peu plus tard, elles se réfugient dans les prairies artificielles et dans les taillis, où on est sûr de les approcher plus facilement. Un bon chien évente généralement la perdrix de fort loin; aussi doit-on s'efforcer constamment de modérer son ardeur pour éviter qu'il ne fasse lever la compagnie hors de portée. Cela est surtout important dans les champs découverts, où la perdrix fuit toujours en piétant avec rapidité devant le chien. Quand la compagnie s'est envolée, on doit s'efforcer de voir à quelle remise elle se rend, pour la poursuivre de remise en remise le plus longtemps possible. Cette méthode est surtout applicable au mois de septembre, alors que les perdreaux ont encore le vol lourd et se fatiguent aisément.

Quand arrive l'automne, la chasse devient encore plus difficile. Le vol des jeunes a pris plus de force, les remises s'éloignent davantage les unes des autres et les compagnies partent de plus loin. A cette époque, elles se remisent quelquefois dans les haies, plus souvent dans les jeunes taillis entourés de plaines. Il faut alors faire quêter les chiens avec persévérance dans l'intérieur des fourrés.

L'état de l'atmosphère modifie les habitudes des perdrix; le vent les renvoie dans les bas-fonds ou le revers des coteaux; la pluie les fait rentrer sous les bois; pendant la sécheresse, elles se réfugient dans les prairies artificielles, dont la rosée suffit à les désaltérer.

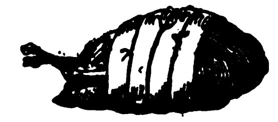
Les habitudes de la perdrix rouge sont un peu différentes de celles de la perdrix grise. La compagnie se disperse au départ, chaque perdreau s'en allant de son côté. Il faut alors les poursuivre l'un après l'autre quand on a vu à quel endroit ils sont allés. La perdrix rouge est d'ailleurs plus rusée que la grise; son vol est plein de feintes; elle rase le sol pour continuer ensuite sa route et aller se poser plus loin. De plus, elle marche beaucoup à pied, croisant ses voies en tous sens pour dérouter les chiens. Elle est souvent difficile à relever. Il faut, pour cela, battre avec soin les couverts, les taillis et les haies, en suivant le chien de très près. En général, la perdrix rouge tient bien l'arrêt et se laisse approcher à bonne portée; son tir est moins difficile que celui de la perdrix grise.

Les perdrix ont fort à compter avec le braconnage, qui en détruit de plus grandes quantités que la chasse proprement dite. *Halliers**, *pantières**, *traîneaux**, *tirasses**, tous les filets sont employés contre elles. Une *chanterelle**, enfermée dans une cage, au mois d'avril, au point du jour ou à la nuit tombante, attire les mâles qui viennent se faire tuer par le chasseur à l'affût.

En temps de neige, les perdrix se laissent approcher de très près. Les braconniers en profitent pour en tuer quelquefois plusieurs d'un seul coup de fusil. Ils se servent aussi alors de lacets de crin qu'ils tendent dans les sentiers.

En septembre et en octobre, la perdrix se tire avec du plomb n° 8; mais à l'arrière-saison, alors que le gibier part de plus loin, il faut forcer la grosseur du plomb et aller parfois jusqu'au n° 4.

perdrix (cuisine). — Le jeune perdreau, gris ou rouge, est un gibier délicat, de facile digestion quand il n'est pas trop faisandé. On reconnaît le perdreau à ce que son bec plie facilement sous le doigt; de plus, le bout de la première grande plume de l'aile est terminé en *pointe*, avec un peu de blanc; quand la plume est ronde, ce n'est plus un perdreau, c'est une perdrix. A partir de la fin de novembre, tous les perdreaux sont devenus perdrix.

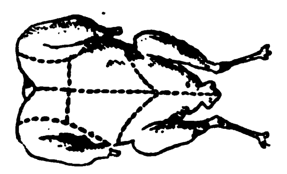


Perdreau troussé pour la broche.

Perdreaux rôtis. Les perdreaux, vidés,

flambés et troussés, sont piqués de lard fin ou bardés d'une plaque de lard. On met à la broche devant un bon feu, et on arrose avec du beurre ; 15 à 20 minutes suffisent à la cuisson, qui ne doit pas être trop avancée.

Salmis de perdreaux. On met en salmis les restes des perdreaux rôtis, ou bien on fait rôtir des perdreaux pour les arranger ensuite en salmis. Pour cela on fait fondre du beurre dans la casserole, on ajoute un peu de farine sans laisser roussir, un peu de bouillon, de



Comment on découpe la perdrix.

vin rouge, deux échalotes, sel, poivre, persil, cerfeuil, thym, et on laisse bouillir. Dans cette sauce on ajoute les perdreaux, proprement coupés en morceaux, on fait chauffer sans laisser bouillir, on ajoute un peu de jus de citron et on sert sur des tranches de pain grillé.

Perdrix aux choux. La vieille perdrix, trop dure pour la broche, est servie aux choux. Dans une grande casserole on fait fondre du beurre, ou ajoute, en remuant, un peu de farine et on chauffe de manière à faire roussir : on introduit les perdrix, et, quand elles ont pris couleur, on met un verre de bouillon, du petit salé coupé en morceaux, des tranches de cervelas, de saucisses, quelques oignons, du sel, du poivre, un bouquet de laurier-sauce, cerfeuil, ciboule, persil, quelques carottes, et on laisse cuire pendant 2 heures. A ce moment, on met le chou qu'on a fait cuire à moitié dans l'eau salée ; si la sauce est trop courte, on ajoute un peu de bouillon et on achève la cuisson pendant encore 1 heure ou 2.

péripneumonie contagieuse. — Voy. BŒUF, ÉPIZOOTIES.

périssoire. — Voy. CANOTAGE.

permis de chasse. — Voy. CHASSE.

Perros-Guirec (*Côtes-du-Nord*). — Petit port de 2 500 habitants, belle situation, jolie plage. La vie est à bon marché, soit dans les hôtels, soit dans les maisons meublées ; approvisionnements assez faciles. Promenades intéressantes.

On se rend à Perros-Guirec par Lannion (chemin de fer) ; de là un omnibus conduit à destination (10 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

perruque. — Les hommes absolument chauves sont exposés aux rhumes et aux névralgies, ce qui les met souvent dans l'obligation de porter une *perruque*. La perruque doit être bien faite, de façon à ressembler le plus possible à des cheveux naturels ; elle doit de plus avoir très exactement la forme de la tête et être très légère. Une perruque lourde, épaisse, qui ne laisse pas l'air circuler, ni la sueur s'évaporer, est cause d'une foule de malaises, et particulièrement de migraines. La perruque sera constamment tenue en état de rigoureuse propreté. On la quittera non seulement la nuit, mais encore le jour, chaque fois que cela sera possible ; la tête entière sera lavée, comme le visage, au moins une fois par jour.

Les femmes, beaucoup moins souvent chauves que les hommes, ne portent guère perruque. Mais pour obéir à la mode elles portent de faux cheveux. Ces faux cheveux, en surchargeant la tête, déterminent des migraines ; quand ils sont abondants, ils favorisent la formation de la sueur, tiraillent les cheveux naturels et sont souvent cause de leur chute. Les faux cheveux sont condamnés par l'hygiène chaque fois qu'il s'agit de les ajouter à des cheveux naturels encore existants.

persicot. — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

persil. — Voy. LÉGUMES.

pesage. — Une foule de marchandises se vendent au poids. L'acheteur a, dans ce cas, le droit d'exiger que la pesée soit faite devant lui, et avec une parfaite loyauté. Les fausses pesées, faites à l'avantage du marchand, sont très fréquentes et demandent, pour être déjouées, une certaine attention. D'ailleurs les règlements de police autorisent l'acheteur à exiger certaines garanties que les vendeurs n'accordent pas toujours de bonne grâce,

Si on soupçonne la balance d'être fausse, on peut exiger que la pesée, après avoir été faite en mettant la marchandise dans l'un des plateaux, soit refaite en mettant la marchandise dans l'autre plateau. Si la balance est fausse, cette seconde pesée donnera un poids différent de la première.

Si on a quelque raison de croire que les poids soient mauvais, on peut les examiner attentivement. Les poids de cuivre ne peuvent pas aisément être altérés, mais les gros poids de fonte sont garnis de plomb intérieurement

et il arrive que le marchand déshonnête enlève une partie de ce plomb.

Ajoutons que l'acheteur a toujours le droit de faire faire la pesée avec une balance et des poids apportés par lui; mais c'est là un moyen de contrôle peu commode.

D'ailleurs les balances et les poids sont presque toujours justes, même chez les commerçants peu scrupuleux. Les fraudes viennent surtout de la manière de peser.

On met la marchandise dans des sacs faits de très gros et très lourd papier. L'acheteur peut exiger que la *tare* de ces sacs soit faite exactement; il a droit au *poids net*, pour toutes les marchandises.

Le *coup de pouce* est aussi à craindre. Le vendeur jette la marchandise assez fortement sur la balance, en appuyant la main pour faire descendre le plateau, et fait croire ainsi à un poids plus fort que le poids réel. Exigez alors qu'on attende un moment avant d'enlever la marchandise du plateau.

Enfin, et surtout, le vendeur compte avec une extrême rapidité les poids qui sont dans le plateau et, confiant dans l'inattention de l'acheteur, donne un total plus fort que le total réel; chacun doit examiner lui-même les poids et faire lui-même leur somme.

Le *pain* (sauf quand il s'agit de petits pains de luxe) est toujours vendu au poids. L'acheteur a donc *toujours* le droit d'exiger qu'on lui *fasse le poids*. D'ailleurs les règlements obligent les boulangers à *faire le poids*, quand bien même l'acheteur ne le demanderait pas.

peseta (monnaie). — Voy. MONNAIES.

peson. — Voy. BALANCE.

peste bovine. — Voy. ÉPIZOOTIES.

Petites-Dalles (les), (*Seine-Inférieure*). — Village de pêcheurs fréquenté, en été, par les familles qui recherchent les plages où l'on peut, sans de grands frais, jouir du repos et de la liberté. Situation charmante, climat assez constant; belles promenades. La plage est abritée du côté de la haute mer.

Pour se rendre aux Petites-Dalles, on va en chemin de fer jusqu'à Cany; de là un omnibus conduit au village en une demi-heure. On peut aussi y aller par Yvetot ou par Fécamp. Voy. BAINS DE MER.

pétrole. — L'importance du pétrole pour l'éclairage est considérable; ce produit est également employé pour le chauffage et dans la cuisson des aliments à l'aide de petits fourneaux spéciaux. Malgré les noms très divers dont on les décore dans le commerce, les produits extraits du pétrole brut qui sont employés dans le chauffage et l'éclairage se réduisent à deux, l'*essence* et l'*huile* de pétrole, plus ou moins bien raffinés (*ligroïne*, *gazoline*, *naphte*, *essence minérale*, *luciline*, *kérozène*, *photogène*, *oriflamme*, *saxoléine*, etc.).

Dangers du pétrole. Il importe avant tout, pour employer le pétrole avec sécurité, de ne le manier qu'avec des précautions convenables.

L'essence et l'huile de pétrole ne doivent jamais être conservées dans des bouteilles en verre, mais dans des réservoirs métalliques bouchant hermétiquement, comme on en trouve partout dans le commerce. On placera le bidon en dehors de la cuisine, ou tout au moins loin du fourneau, sur un rayon assez élevé; on prendra l'habitude de garnir les lampes et les fourneaux pendant le jour, loin du feu. Si on se trouve parfois dans l'obligation de transvaser du pétrole le soir, on se mettra loin du feu, et on s'éclairera à l'aide d'une bougie placée au moins à 30 centimètres.

En cas de brûlures par le pétrole, et en attendant l'arrivée du médecin, on couvrira les parties brûlées avec des compresses imbibées d'eau fraîche, souvent renouvelées.

L'essence de pétrole est particulièrement dangereuse, parce qu'elle est très volatile. On ne doit jamais l'employer dans les fourneaux de chauffage; les *lampes à éponge* sont les seules qui doivent la recevoir.

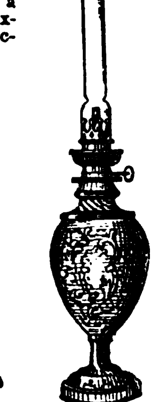
L'huile de pétrole, destinée aux fourneaux et aux lampes sans éponge, est relativement moins dangereuse quand elle est bien épurée. On s'assure de sa qualité par les procédés suivants.

L'*huile de pétrole*, convenablement épurée, est à peu près incolore, prenant par réflexion une légère teinte opalescente. Le litre ne doit pas peser moins de 800 grammes. Elle ne prend pas feu immédiatement par le contact d'un corps enflammé. Pour constater cette *propriété essentielle*, on verse du pétrole dans une soucoupe et l'on touche la surface du liquide avec une allumette: si le pétrole a été dépouillé complètement de l'essence, non seulement il ne s'allume pas, mais si l'on y jette l'allumette enflammée, elle s'éteint après avoir continué à brûler pendant quelques instants. L'épreuve d'essai doit réussir même si le pétrole a été préalablement chauffé jusqu'à la température de 35°. Toute huile minérale qui ne soutient pas cette épreuve doit être rejetée comme pouvant donner lieu par son usage à des dangers sérieux.

Éclairage au pétrole. L'éclairage au pétrole présente sur l'éclairage à l'huile

une économie d'au moins 50 p. 100. On obtient, à peu de frais, une flamme blanche, constante, qui n'a que l'inconvénient de chauffer un peu trop. De plus, les lampes à pétrole sont d'un prix moins élevé et d'un entretien beaucoup plus facile que les lampes à huile.

Quand on se sert de l'*essence*, il est indispensable de prendre les précautions les plus minutieuses. On se sert de lampes dites *lampes à essence*, *lampes à éponge*. Le réservoir est occupé par des éponges ou par un tissu feutré, qu'on imbibe d'essence à brûler; la mèche, qui est en contact avec l'éponge, en reçoit le liquide qui monte tout seul et vient se volatiliser dans le voisinage du brûleur. Si on a soin de ne jamais mettre dans ces lampes plus d'essence que l'éponge n'en peut absorber, on n'a à redouter aucune explosion ni aucun ac-



Lampe à huile de pétrole (mèche plate). Lampe à huile de pétrole (mèche ronde).

cident par suite d'une chute. L'huile de pétrole, mise par erreur dans une lampe à essence, donnerait une flamme fumeuse, peu éclairante, mais ne ferait courir aucun danger.

Mais on préfère toujours, sauf pour les petites lampes mobiles de cuisine, l'huile à l'essence. Une lampe à huile de pétrole se compose simplement d'un réservoir dans lequel plonge une longue mèche, plane ou circulaire, s'élevant à une petite hauteur, jusque dans le brûleur. Le liquide monte seul dans la mèche, se volatilise dans le brûleur même, toujours assez fortement chauffé, avant d'arriver dans la flamme. Ce qui brûle, dans ces lampes, c'est donc la *vapeur* du liquide combustible. Pour éviter une formation trop rapide de ces vapeurs, ce qui risquerait de donner des détonations, les fabricants adoptent diverses dispositions qui préviennent l'échauffement du réservoir. On cherche notamment à diriger le courant d'air qui alimente la flamme de manière qu'il refroidisse le brûleur.

Pour que l'huile de pétrole brûle sans fumée, il est nécessaire qu'elle ait un tirage très actif. On augmente le courant d'air à l'aide de dispositions variées; un grand nombre de modèles de lampes diffèrent justement les uns des autres par les dispositions adoptées pour activer le tirage et donner à la flamme le plus d'éclat possible.

Les précautions à prendre sont les suivantes. La lampe ne doit avoir aucune fêlure, aucune gerçure, qui augmenterait considérablement les dangers d'incendie et d'explosion. Le réservoir doit être assez grand pour contenir plus d'huile que l'on n'en peut brûler en une seule fois. Les parois des réservoirs doivent être épaisses, les ajutages qui les surmontent doivent être fixés, non pas à simple frottement, mais par un mastic inattaquable par les huiles minérales. Le pied des lampes doit être lourd et présenter assez de base pour donner plus de stabilité et diminuer les chances de versement.

Avant d'allumer une lampe, on doit la remplir presque complètement, et ensuite la fermer avec soin. Nous avons dit plus haut que ce remplissage doit être fait pendant le jour, ou à la lueur d'une bougie placée assez loin. S'il arrive que l'huile soit sur le point d'être épuisée, et qu'on soit obligé de regarnir la lampe pendant la nuit, il faut éteindre et laisser refroidir la lampe avant de l'ouvrir pour la remplir. Dans le cas où l'on voudrait introduire l'huile de pétrole dans la lampe éteinte avant son complet refroidissement, il est indispensable de tenir fort éloignée la lumière avec laquelle on s'éclaire.

Si le verre d'une lampe vient à se casser, il faut éteindre immédiatement, afin de prévenir l'échauffement des garnitures métalliques. Cet échauffement risque en effet de vaporiser l'huile contenue dans le réservoir; la vapeur peut prendre feu, déterminer une explosion entraînant la destruction de la lampe, et par suite l'écoulement d'un liquide toujours très inflammable, et souvent même déjà enflammé.

On évitera toujours avec le plus grand soin de mettre de l'*essence* dans une lampe à *huile* de pétrole; les dangers d'explosion seraient centuplés. Quand la flamme d'une lampe à pétrole a de brusques soubresauts, on doit craindre qu'elle ne renferme de l'essence; il faut

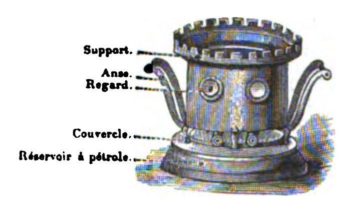
éteindre immédiatement, et soumettre le contenu de la lampe à l'essai indiqué plus haut.

Le sable, la terre, les cendres, les grès, sont préférables à l'eau pour éteindre l'huile de pétrole en combustion.

L'entretien des lampes à pétrole est extrêmement simple. Il suffit, chaque jour, de nettoyer le verre et de frotter l'extérieur de la lampe. On n'a même pas à couper la mèche; on doit simplement passer le doigt un peu fortement dessus, pour enlever la partie carbonisée et bien égaliser la longueur au niveau du brûleur.

Les lampes à pétrole ont un inconvénient grave, auquel il est difficile de remédier. L'huile qui monte le long de la mèche s'infiltre dans le pas de vis du brûleur, et de là s'écoule au dehors, de sorte que la lampe est presque toujours huileuse à l'extérieur. Quand on a une lampe qui suinte ainsi par le haut, on doit avoir soin de l'essuyer deux fois par jour, le matin et le soir.

Fourneaux de chauffage au pétrole. On trouve dans le commerce un grand nombre de modèles de fourneaux à huile de pétrole. Dans les petits ménages ces



Fourneau à pétrole, pour cuisine.

fourneaux sont d'une grande commodité pour la préparation rapide des repas les plus simples.

Ils présentent les mêmes dangers que les lampes et doivent être manœuvrés avec les mêmes précautions.

Un fourneau, pas plus qu'une lampe, ne devra jamais être placé dans le voisinage trop immédiat du feu. Combien de fois, dans les cuisines, ne voit-on pas la ménagère poser sa lampe très près du feu, pour éclairer ses casseroles! Cette imprudence est chaque année la cause de graves accidents.

pets-de-nonne. — Voy. BEIGNETS.

peur. — La frayeur peut avoir chez les grandes personnes, mais beaucoup plus encore sur les enfants, des conséquences très graves : troubles nerveux, troubles gastriques ou intestinaux, palpitations, syncope. On a vu des frayeurs subites donner, surtout aux enfants, des convulsions, des attaques de nerfs, des attaques d'épilepsie, des méningites mortelles, des morts subites déterminées par la peur.

On doit donc condamner d'une façon absolue les plaisanteries dont l'objet est d'effrayer une personne. On doit condamner également les parents qui, croyant bien faire, exposent volontairement leurs enfants à des frayeurs subites, dans le but de les aguerrir. Non seulement les enfants sont ainsi rendus plus poltrons, mais ils se trouvent exposés à des accidents qui peuvent être très sérieux.

pharmacie. — L'exercice de la pharmacie n'est pas libre; nul ne peut exercer la profession de pharmacien sans être muni du diplôme indiqué ci-dessous. Cependant les docteurs-médecins et les officiers de santé établis dans les localités où il n'y a pas de pharmaciens peuvent fournir des médicaments aux personnes près desquelles ils sont appelés. Les pharmaciens ne peuvent livrer et débiter des préparations médicales que d'après les prescriptions des médecins, chirurgiens, officiers de santé et sur leur signature; ils sont responsables des accidents qui pourraient survenir par suite des erreurs qu'ils auraient commises dans la préparation d'une ordonnance.

L'*action* des pharmaciens pour le payement de leurs honoraires se prescrit par 1 an. Les honoraires des pharmaciens comptent, en cas de faillite, parmi les créances privilégiées.

Études en pharmacie. Les études en pharmacie se font partout où se font les études en *médecine**. A Paris, Montpellier, Nancy, les écoles supérieures de pharmacie sont distinctes des facultés de médecine.

Diplôme de pharmacien. Le diplôme de pharmacien donne le droit d'exercer la pharmacie dans toute la France. Il est délivré aux jeunes gens, âgés d'au moins 25 ans, qui ont satisfait aux conditions d'études ci-dessous indiquées.

Les études nécessaires pour obtenir ce diplôme ont une durée de six années, savoir : 3 années de stage dans une officine et 3 années de scolarité.

Le *stage dans une officine* est constaté par des *inscriptions*. Pour être inscrit comme stagiaire, il faut avoir plus de 16 ans et être muni du diplôme de *bachelier*. L'inscription de stage a lieu sur la production d'un certificat de présence délivré par le titulaire de l'officine à laquelle le stagiaire est attaché. A la fin des 3 années de stage, les stagiaires subissent un examen de validité de stage devant un jury spécial,

Pendant les trois années de scolarité qui suivent le stage, les candidats prennent 12 inscriptions trimestrielles. Des examens de fin d'année et des examens définitifs constatent la science des élèves. Ces examens portent sur la chimie, la physique, la toxicologie, la botanique, la zoologie.

Les droits à acquitter par les aspirants au titre de pharmacien se montent à un total de 1445 francs.

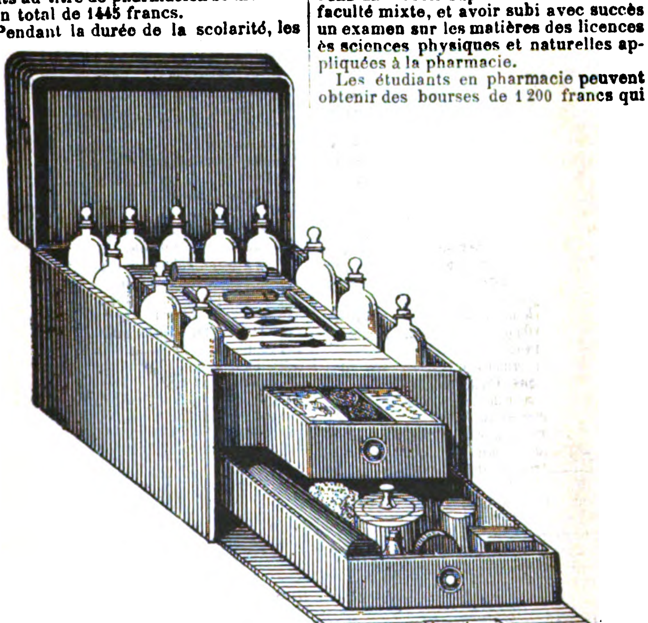
Pendant la durée de la scolarité, les aspirants prennent part à des travaux pratiques, qui complètent pour ainsi dire l'instruction pratique acquise pendant le stage.

Ces travaux sont obligatoires pendant les 3 années et comprennent nécessairement : la chimie minérale, la chimie organique et la chimie analytique ; la toxicologie, la pharmacie, la micrographie et la physique.

La scolarité peut être accomplie soit dans les écoles supérieures, soit dans les facultés mixtes de médecine et de pharmacie, soit dans les écoles de plein exercice de médecine et de pharmacie. Toutefois les huit premières inscriptions peuvent être prises dans une école préparatoire de médecine et de pharmacie.

Il a été institué, en outre, un *diplôme supérieur de pharmacie*. Ce diplôme supérieur peut être délivré, à la suite de la soutenance d'une thèse, aux pharmaciens licenciés ès sciences physiques ou ès sciences naturelles, ou qui, à défaut d'une de ces licences, justifient avoir accompli une quatrième année d'études dans une école supérieure ou dans une faculté mixte, et avoir subi avec succès un examen sur les matières des licences ès sciences physiques et naturelles appliquées à la pharmacie.

Les étudiants en pharmacie peuvent obtenir des bourses de 1 200 francs qui les aident à vivre dans les villes où ils font leurs études.



Petite pharmacie de famille.

pharmacie de famille. — A la ville, on a tout sous la main et il n'est pas indispensable d'avoir des provisions. A la campagne, il n'en est pas ainsi. Aussi est-il prudent, dans ce cas, d'avoir une petite pharmacie rangée dans un placard, ou dans une boîte portative, peu encombrante. La provision de drogues sera complétée par quelques petits instruments dont on peut avoir à se servir dans des cas urgents.

Comme instruments, on aura avant tout une petite balance assez sensible pour peser au centigramme ; un mortier

de porcelaine et son pilon; un irrigateur; une lampe à alcool ou à pétrole, pour la préparation rapide des cataplasmes, des infusions,... quand on n'a pas de feu.

Les médicaments nécessaires sont assez nombreux. Ils seront rangés et étiquetés avec le plus grand soin, pour éviter des erreurs qui pourraient avoir des conséquences graves. Ils seront en outre mis sous clef, à l'abri des enfants et des personnes inexpérimentées.

Parmi ces médicaments, nous pouvons distinguer les *simples* et les *drogues* proprement dites.

En fait de simples, destinés à faire des infusions ou des décoctions, on aura en particulier :

Fleurs de bouillon-blanc, fleurs de mauve, fleurs de violettes, à employer en infusion contre la toux et le mal de gorge.

Racine de guimauve, dont la décoction est bonne aussi contre la toux et le mal de gorge (en gargarisme). Elle peut aussi être employée au lavage des plaies et à la confection des cataplasmes de farine de graine de lin.

Fleurs de tilleul, à employer en infusion calmante dans les cas d'indigestion, et contre les refroidissements.

Thé noir, à employer aussi en infusion dans les cas d'indigestion.

Bourrache, à employer en infusion dans les fièvres éruptives.

Têtes de pavot, à employer en décoction calmante et en fumigations.

Ces infusions et décoctions peuvent ordinairement être employées sans l'ordonnance du médecin, pourvu qu'on y mette un certain discernement.

Les médicaments proprement dits qui suivent sont souvent moins inoffensifs, et ne doivent être employés qu'à bon escient.

Ce sont principalement :

Farine de graine de lin (cataplasmes émollients).

Farine de moutarde (cataplasmes et bains de pieds sinapisants).

Eau de mélisse, eau de fleurs d'oranger (mauvaises digestions).

Ether, alcali volatil (syncopes). L'alcali volatil est aussi employé contre les morsures des serpents et des insectes.

Alcool camphré, eau blanche, eau phéniquée, eau boriquée, eau sédative, iodoforme, pour panser les plaies.

Perchlorure de fer et amadou (hémorragies).

Baume tranquille, chloroforme, huile de camomille camphrée (contre les douleurs).

Laudanum (diarrhée, coliques, insomnie).

Bismuth (diarrhée).

Aloès, calomel, rhubarbe (constipation).

Emétique, ipécacuanha (pour déterminer des vomissements).

Sinapismes Rigollot (pour les congestions, les maux de tête).

Chlorate de potasse (maux de gorge).

Liniment oléo-calcaire (brûlures).

Sulfate de quinine (fièvre).

On aura en outre, pour les pansements, ouate, charpie, baudruche, bandes de toile, collodion, taffetas d'Angleterre.

phosphore. — Voy. EMPOISONNEMENTS.

phylloxera. — La loi arme l'administration de pouvoirs exceptionnels pour la lutte contre le phylloxera. Un décret du président de la République peut interdire l'entrée en France de plantes, sarments, feuilles, échalas, terreaux provenant d'un pays étranger, ainsi que le transport des mêmes objets hors des parties du territoire français envahies par le phylloxera. Les délégués du ministre peuvent faire, dans les vignes où la présence du phylloxera est soupçonnée, toutes les opérations nécessaires pour en constater l'existence. Quand l'existence du phylloxera a été constatée dans une région jusqu'alors indemne, un arrêt du ministre peut ordonner que les vignes soient soumises, aux frais de l'Etat, à l'un des traitements indiqués par la commission supérieure du phylloxera. Des subventions peuvent être accordées aux propriétaires qui traitent leurs vignes malades.

physique et chimie industrielles (École municipale de). — Cette école, située à Paris et dépendant de la ville, a pour but de donner aux jeunes gens sortis des écoles primaires supérieures des connaissances spéciales en physique et en chimie, qui leur permettent d'occuper, dans l'industrie privée, des emplois d'ingénieurs, de chimistes, de chefs d'ateliers.

Le régime est l'externat (gratuit) ; la durée des études est de trois ans, pendant lesquels les élèves peuvent recevoir, à titre de bourse, une indemnité de cinquante francs par mois.

Le recrutement se fait au concours (narration française, mathématiques, physique, chimie) ; les candidats doivent avoir plus de 15 et moins de 19 ans.

Les élèves qui satisfont plus ou moins complètement aux examens de sortie reçoivent un *diplôme*, ou seulement un *certificat d'études*.

piastre (monnaie). — Voy. MONNAIES.

pie (chasse). — Les *pies* sont des oiseaux très nuisibles; elles dévorent les semences dans les champs, les petits oiseaux, les œufs de caille et de perdrix,

et même les petits poulets dans les basses-cours. Aussi les poursuit-on dans toutes les campagnes.

Les moyens employés pour la destruction des *corbeaux** s'appliquent également aux pies. Mais il en est un autre, très efficace. Les pies nichent sur les arbres élevés, et leurs nids sont



Pie (longueur, 0m,50).

toujours très visibles. Pendant l'époque de l'incubation, le chasseur, armé d'un fusil à longue portée et employant le plomb double-zéro, n'a qu'à tirer dans les nids au moment où la mère est sur les œufs. On tue la mère, et en même temps les petits.

Des épouvantails, formés par une pie morte attachée à une ficelle, suspendus de distance en distance à des arbres ou à des piquets, suffisent souvent à éloigner les pies des endroits où elles avaient l'habitude de porter leurs ravages.

pied (**mesure**). — Voy. LONGUEUR, SUPERFICIE, VOLUME.

pieds (**cuisine**). — Les pieds de veau, de mouton, de cochon, servent à préparer des mets peu nutritifs, mais souvent fort agréables.

On fait cuire et on mange les *pieds de veau* comme la tête de veau. On peut aussi leur faire subir les préparations que nous indiquons ci-dessous comme plus particulières aux pieds de mouton.

Pieds de mouton à la poulette. On lave à l'eau bouillante et on enlève les poils avec le plus grand soin, on enlève le grand os, et on fait cuire pendant cinq heures dans de l'eau avec sel, poivre, oignons, carottes, persil. Quand la cuisson est terminée on égoutte et on met dans une casserole avec du beurre, un peu d'eau, un bouquet de persil et de thym, ail, sel, poivre; après une demi-heure d'ébullition on ajoute un peu de farine, deux ou trois jaunes d'œufs préalablement délayés dans un peu d'eau tiède, et on sert, sans laisser bouillir, au moment de servir, on arrose avec un jus de citron.

Pieds de mouton frits. On les fait cuire comme ci-dessus; puis on les fait mijoter pendant une heure dans une casserole avec un peu de bouillon, beurre, farine, sel, poivre, ail, vinaigre, laurier, clous de girofle. Puis on laisse refroidir, on trempe dans de l'œuf battu, on pane de mie de pain et on fait frire.

Pieds de cochon sur le gril. Les pieds de cochon bien passés à l'eau bouillante sont enveloppés dans un cordon de toile, et mis à cuire, pendant quatre heures, dans de l'eau, avec carottes, sel, poivre, ail, persil, thym. Puis on les sort, on les laisse refroidir et on les fend en deux. Au moment de les manger, on les mouille d'un peu d'huile, on sale, on saupoudre de chapelure de pain et on met sur le gril.

pièges (**chasse**). — En principe l'usage des pièges est interdit à la chasse; il y a exception cependant pour les pièges destinés à la capture des animaux nuisibles : loups, renards, blaireaux, fouines,... lapins même, oiseaux de proie.

Les pièges sont fort divers et nous en décrirons un certain nombre. Mais il ne suffit pas, pour faire bonne chasse, d'avoir de bons pièges, il faut savoir les employer. On devra, avant tout, les placer dans des endroits que fréquentent les animaux que l'on poursuit; les appâter convenablement; et cela ne peut se faire de la bonne manière que si le chasseur connaît bien les habitudes et les mœurs de son gibier. Un piège tendu au hasard ne prendra à peu près jamais rien.

De plus le chasseur prendra toutes ses précautions pour ne pas éveiller la méfiance du gibier. Les loups et les renards sont tout particulièrement méfiants; ils ont le nez fin et sentent l'odeur de l'homme qui a tendu le piège; ce qui suffit pour les empêcher d'approcher.

Enfin le piège sera dissimulé habilement, de façon que la bête ne puisse voir que l'appât.

Aucune précaution n'est inutile dans ce genre de chasse, et bien peu d'animaux sont assez étourdis pour donner tête baissée dans les pièges qu'on leur tend.

Pour les divers pièges en usage à la chasse, de même que pour les autres engins employés dans le but d'attirer ou de prendre les animaux, voyez AFFÛT, APPEAU, APPELANTS, ARAIGNÉE, ASSOMMOIR, BRAI, CHANTERELLES, CHIENS DE CHASSE, COLLETS, FURET, GLU, GLUAUX, HALLIER, HAUSSE-PIED, LACETS,

MÉSANGETTE, MOQUETTES, NAPPES, PANTIÈRE, PIPÉE, POCHETTE, QUATRE DE CHIFFRE, RAFLE, SAUTERELLE, TIR, TIRASSE, TONNELLE, TRAINEAU, TRAINÉE, TRAQUENARD, TRÉBUCHET.

Pierrefonds (*Oise*). — Petite ville de 2000 habitants ; eau minérale froide sulfurée calcique ; une autre est ferrugineuse et bicarbonatée. Elles sont employées en boisson, bains, douches. On traite surtout à Pierrefonds les maladies des voies respiratoires, l'anémie.

Etablissement de bains, divers hôtels, maisons meublées. Climat très variable, souvent froid ; belles excursions dans la forêt de Compiègne, qui est très voisine.

On se rend à Pierrefonds par Compiègne (chemin de fer) ; de là en voiture publique (14 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

piétin. — Voy. MOUTON.

Pietrapola (*Corse*). — Petit village possédant une eau thermale sulfurée sodique (température de 43 à 57°). Elle est employée en boisson, bains et douches, dans le traitement du rhumatisme, des névralgies, de certaines névroses, du lymphatisme, de la scrofule, de certaines maladies de la peau et des muqueuses.

Etablissement de bains avec hôtel ; maisons meublées. Climat très chaud en été ; le traitement a lieu au printemps et à l'automne ; le climat est alors fort agréable.

On se rend à Pietrapola par Bastia ; de là en voiture publique (95 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

pigeon (chasse). — On distingue en France 4 espèces différentes de pigeons sauvages : le *pigeon ramier* (ou *palombe*), la *colombe colombin*, le *biset* et la *tourterelle*.

1. Le **pigeon ramier** est le plus gros des pigeons. On le rencontre en France



Pigeon ramier (ou palombe) ; pigeon de roche.

un peu partout, dans les montagnes comme dans la plaine, près des villages comme loin de toute habitation ; mais il est rarement à demeure ; il arrive vers le mois de février et repart en novembre, mais laisse beaucoup de traînards, qui passent l'hiver chez nous. Il perche et niche toujours sur les arbres élevés.

Ce pigeon est si défiant qu'on ne peut guère le tuer qu'à l'affût, en se cachant quelque temps avant le crépuscule, à une petite distance des arbres où il vient le soir se percher pour la nuit. On doit employer de gros plombs, du n° 5. L'affût de jour, auprès des fontaines, au soleil levant, ou le soir à 4 heures, est également fructueux.

Dans les Pyrénées, où les ramiers sont abondants, on les prend au filet ; mais ces filets sont trop compliqués, comme installation et comme mode d'emploi, pour que leur description trouve place ici.

2. La **colombe colombin** est plus petite que le ramier, elle est plus rare dans nos contrées, mais moins sauvage, et par suite plus facile à chasser.

La colombe colombin arrive et repart comme le ramier. Dans le midi de la



Pigeon mondain.

France, sur les côtes de la Méditerranée, le passage du mois de mars dure quelques jours ; celui qui commence en septembre dure 2 mois. Les oiseaux arrivent par bandes généralement peu nombreuses. Mais il faut les ruses les plus ingénieuses pour arriver à profiter de ces passages et à faire de bonnes chasses. Là, comme pour les ramiers, l'affût et le filet sont mis à contribution.

3. Le **biset** est plus petit que la colombe colombin ; il est de passage, comme les précédents ; il est assez rare en France pour que sa chasse ait peu d'importance.



Pigeon fuyard ou biset.

4. La **tourterelle** n'a pas non plus une grande taille. Elle se plaît surtout dans les bois voisins des champs cultivés. Dans nos pays, les tourterelles

communes arrivent au commencement d'avril, restent jusqu'en août près du lieu où elles se sont reproduites, errent quelque temps, puis nous quittent en septembre. Cette espèce est rarement assez abondante pour qu'on s'occupe beaucoup de la chasse.


Tourterelle (longueur, 0m,30).

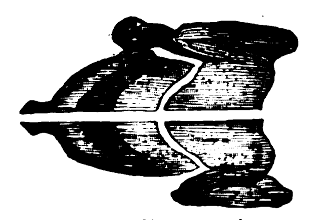
pigeon (**cuisine**). — Les pigeons doivent être mangés très jeunes et gras. On les prend au nid avant qu'ils aient la force de voler, on les met dans un panier fermé et on les gave trois fois par jour de maïs longuement bouilli dans l'eau ; au bout de 5 à 6 jours de ce régime, ils sont gras à souhait. On les tue en les serrant fortement sous les ailes, pendant quelques instants.

Le pigeon de moins d'une année est encore assez délicat; il a les pattes


Pigeon troussé pour la broche.

rouges, tandis que celles du vieux pigeon sont couvertes d'écailles blanches.

Pigeons rôtis. Les jeunes pigeons, bardés de lard, se rôtissent à la broche, en 15 ou 20 minutes, ou au four. Il est


Comment on découpe un pigeon.

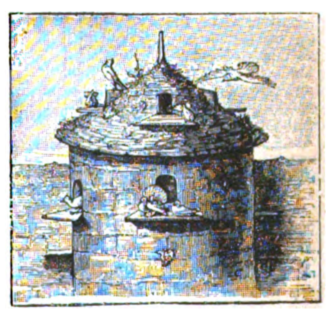
bon de remplir le corps avec un hachis obtenu avec les foies, un rognon de veau ou de mouton, un peu de lard, des oignons, du persil, un peu de mie de pain, sel, poivre, jaune d'œuf.

Pigeons à la crapaudine. Les pigeons, ouverts en deux par le dos, aplatis avec le couperet, salés, poivrés, trempés dans du beurre chaud, saupoudrés de panure, sont mis sur le gril, avec un feu doux. On les sert avec une sauce tartare.

Pigeons aux petits pois. Faites prendre couleur à un pigeon, dans la casserole, avec du lard coupé en morceaux et du beurre. Enlevez-le, ajoutez un peu de farine, puis un peu de bouillon ou d'eau, un peu plus de lard, des petits pois, du persil, quelques oignons. Quand les pois sont à moitié cuits, remettez les pigeons et achevez la cuisson.

pigeons. — Le pigeon est important comme oiseau à demi domestique vivant en quasi-liberté, mais venant coucher et faire ses couvées au *colombier* ou en *volière*.

Les grands colombiers, renfermant beaucoup de pigeons, deviennent de plus en plus rares. Dans ces colombiers, en effet, on ne donne pas à manger aux pigeons qui pourvoient eux-mêmes à


Pigeonnier.

leur nourriture, et font par suite de grands dégâts dans les cultures voisines.

Les volières, au contraire, sont répandues partout, plus ou moins importantes. On les établit dans le voisinage de la basse-cour, exposées au levant ou au midi. Ces volières, munies d'une porte généralement ouverte, qui permet aux pigeons d'entrer et de sortir à volonté, renferment des perchoirs et des nids en nombre convenable. On doit les nettoyer plusieurs fois par an, de peur qu'elles ne soient envahies par la vermine. Ces nids sont en osier, suspendus contre le mur, un peu au-dessus du sol; ils doivent être assez éloignés les uns des autres pour que les pigeons ne puissent se battre de l'un à l'autre.

En avant de la volière, qui n'est souvent éclairée que par des ouvertures très petites, il est bon de construire une grande cage en fil de fer, dans laquelle les pigeons viennent prendre l'air et la lumière aux époques où il est nécessaire de les tenir enfermés.

Quand les pigeons peuvent sortir librement et aller au loin, il suffit de leur donner quelques grains chaque jour. Mais à l'époque des semailles, alors que la loi exige que les pigeons soient tenus enfermés, on doit leur donner une nourriture complète : mauvais blé, herbages, salade, oseille, etc.

Comme pour le poulailler, on doit fermer chaque soir la porte de la volière, et l'ouvrir le matin, pour mettre les pigeons hors de l'atteinte de leurs ennemis, fouines, belettes, rats, oiseaux de proie nocturnes.

Dans beaucoup de campagnes, les volières sont remplacées par une suite de cages en bois, suspendues au mur, sous l'abri du toit, ou même par des cavités ménagées dans le mur. Dans ce cas, les pigeons jouissent d'une liberté complète, n'étant jamais enfermés; si l'installation est bien faite, ils n'ont à craindre que les oiseaux de proie, les rats et les belettes ne pouvant monter jusqu'à eux.

Pour faire installer une volière, il faut prendre de jeunes pigeons de l'année précédente, les enfermer au printemps dans la volière, et n'ouvrir que lorsqu'ils ont terminé la couvée et que les petits viennent d'éclore. Les parents, retenus par les soins à donner aux petits, ne s'éloignent pas beaucoup et s'habituent ainsi à la maison.

Dans une agglomération de pigeons (volière ou ensemble de nids), il importe que le nombre des mâles soit exactement le même que celui des femelles; il faut chaque année supprimer les plus vieux couples, et en conserver de jeunes pour les remplacer.

Un couple fait 7 à 8 couvées par an, de 2 œufs chacune. L'incubation dure à peu près 15 jours : le mâle et la femelle y prennent part à tour de rôle.

Les pigeonneaux sont bons à manger à 3 semaines ou 1 mois, alors qu'ils sont presque sur le point de quitter le nid. Si on veut les engraisser, on les prend 8 jours plus tôt, on les met dans un panier fermé pour les priver de lumière et on les gave, 3 ou 4 fois par jour, avec du maïs bouilli dans de l'eau ou du blé noir. Le panier doit être nettoyé avec soin tous les jours.

Nous avons examiné, dans notre *Dictionnaire des Sciences usuelles*, les principales variétés de pigeons.

pigeons (législation).—Les pigeons qui passent d'un colombier dans un autre appartiennent au propriétaire du second colombier, parce qu'ils n'ont pas été attirés par artifice. — Les propriétaires ont le droit de tuer les pigeons sur leur terrain, aux époques où l'intérêt de l'agriculture exige qu'ils soient enfermés.



Pigeon-vole modifié.

pigeon-vole.—Il est aisé de modifier le jeu de *pigeon-vole* de manière à le rendre gymnastique, et en même temps plus récréatif pour les jeunes enfants.

Les enfants se forment en cercle ; un chef se place au centre et prend le commandement. Il lève les bras en disant; *Pigeon vole*, et saute en l'air. Tous les autres doivent l'imiter chaque fois qu'il nomme un animal pourvu d'ailes, et rester en place s'il nomme un animal qui ne vole pas ou bien un objet inanimé. Celui qui a sauté mal à propos ne donne pas un gage ; il doit, jusqu'à la fin de la partie, fléchir sur les jarrets et se baisser jusqu'à terre chaque fois qu'on nommera un animal pourvu d'ailes, et sauter en l'air quand on nommera un objet inanimé ou un animal qui ne vole pas.

pintade (cuisine). — Une jeune pintade constitue un excellent rôti, dont le goût rappelle beaucoup celui du faisan. Comme le faisan, elle ne prend tout son fumet que si on attend plusieurs jours avant de la plumer et de la faire cuire.

pintades. — Ces oiseaux de *basse-cour* nous fournissent une chair très délicate et des œufs fort estimés. Mais ils sont batailleurs, criards et vagabonds; ils mettent volontiers le désordre dans la basse-cour. Ils font, dans les champs où ils se promènent, une grande destruction d'insectes, d'escargots, de limaçons, sans nuire aucunement aux diverses récoltes en terre.

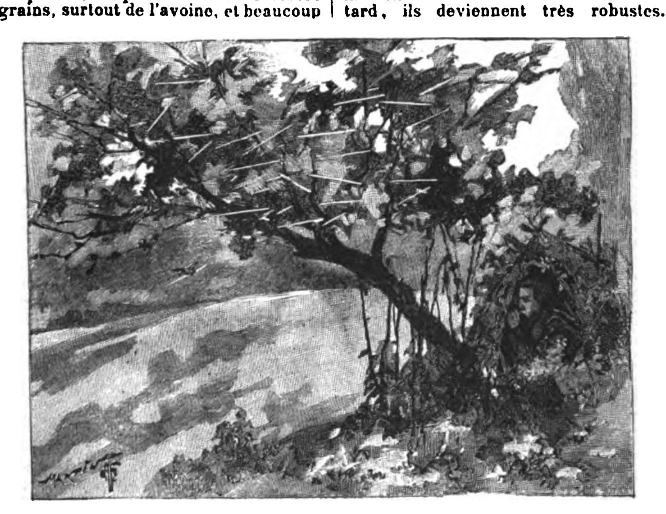

Pintade (long. 0m,45).

Les pintades se nourrissent comme les poules; on peut leur donner divers grains, surtout de l'avoine, et beaucoup d'herbes. Elles vont ordinairement en troupe, se promenant toutes ensemble dans les champs. On les laisse coucher à l'air libre, sur une roue, comme les dindes, ou dans un arbre. Pour les tuer, on les surprend la nuit.

On n'engraisse pas la pintade. Bien nourrie, une jeune pintade peut être prise directement dans la basse-cour, et fournir un rôti presque aussi délicat que le faisan.

Les pintades sont bonnes pondeuses; elles font, comme les poules, jusqu'à 150 œufs dans l'année, qu'elles déposent dans les buissons où il faut aller les découvrir. Mais elles sont fort mauvaises couveuses. Aussi fait-on ordinairement couver les œufs par une poule. L'incubation dure à peu près 26 jours.

A la naissance, les petits pintadeaux exigent des soins attentifs. On doit les tenir chaudement, à l'abri de l'humidité, et leur donner des œufs durs hachés très menu et mêlés de pain émietté, de fourmis et d'œufs de fourmis; de viande cuite à l'eau et hachée; on peut y ajouter du millet, du chènevis, du petit froment et de petits vermisseaux, de la recoupe mouillée, du lait caillé. Comme les dindonneaux, ils souffrent beaucoup au moment de prendre le rouge, et il devient nécessaire de leur servir à ce moment une nourriture fortifiante. Plus tard, ils deviennent très robustes.


La chasse à la pipée dans un verger, pratiquée pour la destruction des merles, geais, loriots,... qui mangent les fruits.

Leurs maladies sont à peu près les mêmes que celles des dindons.

pinte (mesure). — Voy. VOLUME.

pipée (chasse). — On prend à la *pipée* un grand nombre de petits oiseaux; cette chasse est, à bon droit, interdite. Cependant on peut pratiquer très légi-

timement la pipée dans un endroit clos (jardin, verger), pour détruire les geais, merles, loriots qui viennent manger les fruits.

Pour cela, on choisit dans le verger un vieil arbre ne portant pas de fruits; on débarrasse de leurs rameaux un certain nombre de branches, dans lesquelles on pratique des entailles destinées à recevoir des *gluaux* * en grand nombre. Au pied de l'arbre est construit une très petite hutte en branchages, pour abriter l'oiseleur.

Quand vient la nuit, celui-ci, placé sous la hutte, commence sa *pipée*, c'est-à-dire qu'il imite le cri de la *chouette* à l'aide d'un *appeau* *. Les merles, geais, ennemis de la chouette, accourent, s'empêtrent dans les gluaux et tombent avec eux. Le chasseur n'a qu'à les ramasser.

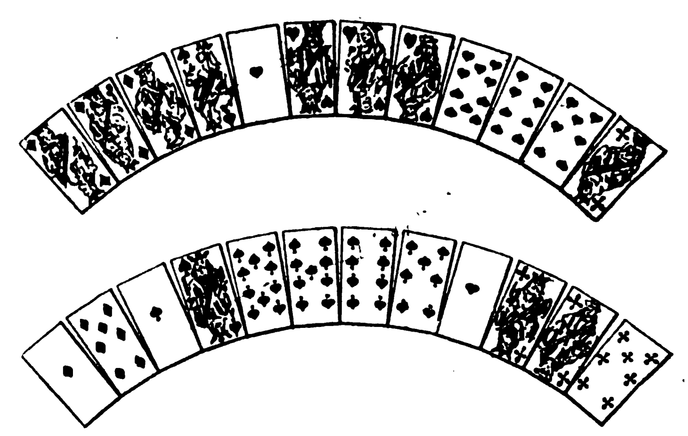
Malheureusement beaucoup d'oiseaux insectivores sont pris en même temps.

piquet. — Ce jeu de cartes est un des plus intéressants, un de ceux qui demandent le plus de science de la part des joueurs. On le joue à 32 cartes, entre deux, trois ou quatre joueurs. Nous indiquerons seulement, aussi rapidement que possible, les règles du jeu à deux joueurs. D'ailleurs ces règles ne sont que peu modifiées quand il s'agit de trois ou quatre joueurs.

La manière de jouer. Dans le jeu de piquet l'as est la plus forte carte (il vaut onze points), le roi, la dame et le valet viennent ensuite (valant chacun dix points), puis le dix, le neuf, le huit et le sept, chacune de ces cartes valant le nombre de points indiqué par son nom.

On commence par *tirer la main :* celui qui a tiré la plus faible carte donne le premier. Il mêle, fait couper, et donne les cartes *deux* par *deux* ou *trois* par *trois*, jusqu'à douze pour chaque joueur; le talon, composé de huit cartes, est divisé en deux paquets, l'un de cinq, l'autre de trois, qui sont posés en croix sur la table.

Chacun regarde, range son jeu pour se rendre compte de sa valeur. Le premier joueur (celui qui n'a pas donné les cartes) a le droit d'*écarter* les cinq cartes qui lui semblent les moins bonnes, et de prendre *ensuite*, pour les remplacer, les cinq cartes supérieures du talon. Il peut d'ailleurs ne pas profiter de ce droit, mais il est toutefois forcé de changer au moins *une* de ses cartes contre la première du talon. Quand il a pris une décision et fait son écart, le second joueur opère de même. Si le premier a usé de tout son droit, ce qui est le cas le plus général, le second joueur n'a que trois cartes à changer; mais si on lui en a *laissé* un certain nombre, il peut les prendre; il peut ainsi avoir jusqu'à sept cartes à changer.



Le jeu de piquet. — Le premier joueur a le point à cœur, ce qui compte 7, une quinte majeure à cœur, ce qui compte 15, quatre dames, ce qui compte 14; en tout 36 points, qui comptent 96. Il joue l'as de cœur en comptant 97, et fait les 7 premières levées. Il compte en tout 103 points, plus 10 points pour *la carte*, en tout 113 points. Le second joueur fait 5 levées et compte 6 points.

Ce second joueur peut, lui aussi, laisser un certain nombre de cartes, qui resteront alors définitivement au talon ; il n'est forcé qu'à en changer une. Mais il doit, comme le premier joueur, prendre les cartes dans l'ordre où elles sont sur le talon, en commençant par celles qui lui ont été laissées par l'adversaire.

Tout joueur qui laisse au talon des cartes auxquelles il avait droit peut les regarder, mais seulement après avoir pris sa décision et terminé son écart. L'adversaire n'a pas le droit de regarder ces cartes.

L'écart terminé, chacun compte les points comme nous l'indiquerons dans un moment, et l'on commence à abattre les cartes. Le premier joueur joue une carte, à son choix ; le second doit fournir de la couleur, s'il en a ; s'il n'a pas de la couleur, il met la carte qu'il veut. La levée appartient à la plus forte carte, pourvu qu'elle soit de la couleur demandée ; celui qui ne fournit pas la couleur demandée ne peut faire la levée, quand même il mettrait un as sur un sept.

D'ailleurs, au piquet, il n'y a pas d'atout, c'est-à-dire pas de couleur qui l'emporte sur les autres.

C'est à celui qui vient de faire une levée à jouer la carte suivante, c'est-à-dire à avoir la main.

On doit jouer de façon à faire le plus de levées possible ; c'est là que se reconnaissent les bons joueurs, ainsi qu'à la manière de faire l'*écart*.

Le compte des points. Le compte des points est assez complexe ; ce compte s'établit sur les cartes que possède chaque joueur après qu'il a fait son écart.

Tout d'abord, le joueur qui a le plus grand nombre de cartes d'une même couleur compte un nombre de points égal à celui de ces cartes ; si chez les deux joueurs ce nombre est le même, celui qui *marque le point* est celui chez lequel la somme des valeurs est plus grande. Un joueur a 6 *cœurs*, l'autre 6 *carreaux :* si les 6 cœurs (as, roi, valet, dix, neuf et huit) valent 58 points et que les 6 carreaux n'en vaillent que 57 (roi, dame, valet, dix, neuf, huit), c'est le premier joueur qui compte 6 points.

En second lieu, on compte les *séquences*, c'est-à-dire les suites de cartes. Trois cartes d'une même couleur qui se suivent constituent une *tierce*, et comptent pour 3 *points ;* quatre cartes qui se suivent forment une *quatrième* et valent 4 *points ;* une *quinte* (cinq cartes successives) compte 15 *points ;* une *seizième* (6 cartes) vaut 16 points ; une *dix-septième* (7 cartes) vaut 17 points ; une *dix-huitième* (8 cartes) vaut 18 points. Un seul des deux joueurs peut compter ses séquences, celui qui a la plus belle. La plus belle séquence du premier joueur est, par exemple, une *quatrième au roi* de trèfle (roi, dame, valet, dix) ; le second joueur a une *quinte au valet* de carreau (valet, dix, neuf, huit, sept) : c'est le second joueur qui compte les séquences ; il compte non seulement sa quinte, mais en outre toutes les séquences qu'il a en main, aussi petites qu'elles soient (la tierce est la plus faible) ; aucune des séquences du premier joueur ne compte.

Si les deux joueurs ont une séquence de même grandeur, une quinte par exemple, celui qui compte est celui dont la séquence commence par la plus forte carte. Si les deux séquences égales commencent par la même carte, ni l'un ni l'autre ne compte aucune séquence.

En troisième lieu, on compte les cartes semblables, pourvu que ces cartes soient des as, rois, dames, valets ou dix ; les neuf, huit et sept ne comptent pas. Ainsi celui qui a *trois* rois, ou *trois* dames,... compte 3 *points ;* celui qui a *quatre* rois, ou *quatre* dames, compte 14 *points*. Un seul des joueurs compte les cartes semblables, celui qui a les plus belles ; trois rois l'emportent sur trois valets ; quatre dix l'emportent sur trois as. Celui des joueurs qui compte les cartes semblables compte non seulement celles qui sont supérieures à celles de l'adversaire, mais aussi les inférieures.

Enfin, quand on en arrive à abattre les cartes, tout joueur qui a la main compte un point en abattant sa carte, et ce point s'ajoute à la somme de ceux qu'il possède déjà. Celui qui fait la dernière levée compte un point de plus. Celui qui a fait le plus grand nombre de levées compte *dix* de plus.

A cette manière de compter les points, il faut ajouter les règles suivantes.

Tout joueur qui n'a dans son jeu aucune figure (roi, dame ou valet) *avant l'écart* compte *dix de cartes blanches ;* il doit montrer son jeu, pour faire constater qu'il n'a aucune figure, mais le montrer pendant un instant seulement pour que l'adversaire n'ait pas le temps d'examiner à loisir quelles cartes il possède. Avant de montrer son jeu, celui qui a cartes blanches attend que l'adversaire ait fait son écart.

Tout joueur qui compte *le point*, ou des *séquences*, ou des *cartes semblables*, doit montrer à l'adversaire, aussi longuement que celui-ci le désire, les cartes qu'il compte.

Tout joueur qui arrive à trente points avant que l'adversaire en ait aucun, fait *pic* ou *repic*. Il y a *pic* quand le joueur arrive à trente points pendant l'abatage des cartes ; il compte alors *soixante* au

lieu de trente, et continue ensuite à partir de soixante. Il y a *repic* quand le joueur arrive à trente points avant le commencement de l'abatage des cartes; il compte alors *quatre-vingt-dix* au lieu de trente, et continue ensuite à partir de quatre-vingt-dix.

Le joueur qui fait *toutes les levées* fait *capot*, et compte 40 points de plus, au lieu de 10 qu'il aurait comptés s'il avait fait seulement plus de levées que l'adversaire.

Les cartes blanches, qui se comptent dès le début, mettent à l'abri du pic et du repic.

Au milieu de ces comptes assez complexes, le joueur novice s'embrouille. Le joueur habile dirige surtout son écart de manière à s'assurer le *point*, puis le plus grand nombre de levées possible. Sans négliger les gros coups, c'est-à-dire la recherche des *quatorze* et des *quintes*, il préfère ordinairement se garder des gros coups de l'adversaire en ayant beaucoup de cartes de la même couleur et en s'assurant au moins une levée à chacune des autres couleurs. On ne peut d'ailleurs donner aucune règle sur la manière de faire l'écart; c'est une question d'habileté.

La partie ordinaire et le rubicon. La partie de piquet se fait ordinairement en 250 points. Si l'on fait quelque grand coup, elle peut être rapidement terminée. Celui qui arrive le premier à 250 relève l'enjeu.

Beaucoup de joueurs préfèrent le *rubicon*. Au rubicon on joue six coups, puis on fait la différence des points des deux adversaires. Si les deux adversaires ont passé le Rubicon, c'est-à-dire s'ils ont chacun plus de 100 points, le gagnant gagne un nombre de points égal à la différence des deux nombres. Si l'un des adversaires n'a pas passé le Rubicon, le gagnant gagne un nombre de points égal à la somme des deux nombres.

Dans ce cas-là, si on joue de l'argent pour intéresser la partie, on ne joue pas à tant la partie, mais à tant le point. Mais en fixant le prix du point, on ne doit pas perdre de vue qu'une seule partie de rubicon, qui dure vingt minutes, peut faire perdre souvent plus de 300 points.

piqûres. — Voy. ABEILLES (*piqûres d'*), GUÊPES, COUSINS.

pissement de sang. — Voy. BŒUF.

pistachier. — Le pistachier est cultivé dans le midi de la France. Ses fruits sont employés surtout en confiserie.

placement (bureau de). — Voy. BUREAU DE PLACEMENT.

placements. — Le placement d'un capital, petit ou grand, exige, principalement de la part des personnes étrangères aux questions financières, beaucoup de réflexion et de prudence.

Nous n'avons rien à dire ici des *jeux de bourse* (ou *opérations à terme*) qui amènent à coup sûr la ruine des imprudents qui s'y livrent. Car il est constant que, dans de semblables opérations, ce sont toujours les gros capitaux qui finissent par absorber les petits.

Un homme sage, qui n'est pas financier de profession, ne doit songer qu'à acquérir des valeurs sûres, lui produisant un intérêt modeste, mais sans risques. Ces valeurs une fois en portefeuille, il ne devra s'en défaire que pour les échanger contre d'autres valeurs tout aussi sûres et susceptibles d'un revenu un peu plus considérable. Encore devra-t-on apporter la plus grande prudence dans ces transactions; on ne se laissera séduire ni par les conseils intéressés des journaux financiers, ni par les pompeuses promesses des sociétés financières qui patronnent des entreprises sans avenir.

A l'article consacré aux *valeurs mobilières*, nous avons indiqué ce qu'on entend par *titre de rente*, *action*, *obligation*, nous avons parlé du remboursement, du revenu et de la négociation de ces valeurs.

Disons ici comment on peut calculer le revenu net d'un titre.

Une obligation de chemin de fer a coûté 466 francs, prix d'achat et frais compris; la valeur nominale des deux coupons annuels est de 15 francs. Quel est le revenu net de cette obligation?

Remarquons d'abord que la valeur des coupons est diminuée du montant de l'impôt, 1 fr. 50 (voy. VALEURS MOBILIÈRES); la somme annuelle à toucher est donc seulement de 13 fr. 50; par suite, le revenu net est (voy. INTÉRÊTS) de :

$$\frac{100 \times 13.50}{466} = 2,98$$

Perte ou vol des titres mobiliers. Il n'est pas rare que des titres mobiliers soient perdus par leurs propriétaires ou qu'ils leur soient volés. Il importe de connaître les précautions à prendre pour obvier aux conséquences de ces accidents.

Et d'abord on aura toujours une liste exacte de toutes les valeurs en portefeuille, avec le numéro de chacune d'elles. Cette liste sera copiée au moins à deux exemplaires, qu'on mettra en lieu sûr, dans deux endroits différents, et même dans deux maisons différentes,

pour se prémunir non seulement contre les chances de vol, mais aussi contre les risques d'incendie. On conservera, en outre, chaque fois que cela sera possible, les bordereaux d'achat, bordereaux délivrés par l'agent de change ou le banquier qui a servi d'intermédiaire. Ces bordereaux portent la nature, les numéros des titres achetés et la date de l'achat; ils permettent d'avoir recours aux registres de l'agent de change pour établir la propriété des titres qui auraient disparu. Il va de soi que ces bordereaux devront être conservés dans un endroit différent de celui qui contient les titres.

En cas de disparition d'un titre, le propriétaire aura ainsi en main tous les éléments lui permettant de faire les démarches nécessaires.

S'il s'agit d'un titre de rente, le rentier, accompagné de deux témoins, fait une déclaration devant le maire; cette déclaration est envoyée au ministre des finances. Dès lors, les coupons correspondant à ce titre ne peuvent plus être touchés, le titre lui-même ne peut plus être vendu par celui qui l'a trouvé ou volé. Après 10 ans, le titre peut être remplacé et les coupons en retard payés au propriétaire.

S'il s'agit d'une valeur émise par une société ou une compagnie, on doit faire notifier la perte ou le vol, par huissier, à la société ou à la compagnie; cette notification indique la nature et les numéros des titres disparus. Cette notification, qui porte le nom d'*opposition*, a pour effet d'empêcher le paiement des coupons ou des dividendes, ou le remboursement des titres s'ils sont sortis lors des tirages. Même *opposition* est faite à la Chambre syndicale des agents de change de Paris, pour empêcher la négociation des titres. Au bout de 10 ans, un titre nouveau est remis au propriétaire, qui touche les coupons ou dividendes en retard. En fournissant caution, le propriétaire est même admis à toucher plus tôt les coupons et dividendes. Voy. aussi VALEURS MOBILIÈRES.

Plage (la) (*Var*). — Village à 4 kilomètres d'Hyères; une des plus belles plages de France. On y vient beaucoup d'Hyères (communications faciles); les étrangers qui veulent habiter sur le bord de la mer trouvent à s'installer dans des hôtels, des villas et quelques maisons meublées, mais dans des conditions assez onéreuses. Les environs immédiats sont peu agréables.

La Plage est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

plagiat. — Voy. BREVET D'INVENTION, PROPRIÉTÉ LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE.

plaies. — Les plaies ont les origines les plus diverses, et ne doivent pas toutes être soignées de la même manière. Toute plaie ancienne, quelle que soit son origine, nécessite une consultation du médecin; il en est de même des plaies survenant peu à peu par suite d'une inflammation, d'une maladie quelconque.

Nous ne devons donc parler ici que des soins à donner à une plaie accidentelle, survenue brusquement par suite d'une coupure, d'un coup violent, d'un écrasement, d'une brûlure.

Pour le cas d'une *brûlure*, voyez ce mot.

Pour le cas d'une *coupure* nette, par instrument tranchant, voyez COUPURE.

Et d'abord il faut arrêter l'*hémorragie* par les procédés indiqués. Voy. HÉMORRAGIE.

Dans le cas de plaie par broiement, écrasement, coup violent, coupure par un instrument peu tranchant, il faut, l'hémorragie arrêtée et la plaie bien lavée, rapprocher doucement les parties et appliquer des compresses d'eau fraîche, qu'on renouvellera très fréquemment, pour éviter l'inflammation. Si la plaie semble présenter quelque gravité, si elle a été produite par un objet sale, si on a peur que quelque corps étranger ne soit resté à l'intérieur, il faut faire venir le médecin le plus tôt possible, car les progrès du mal résultant d'une inflammation sont parfois très rapides.

Si, au contraire, la plaie est peu étendue et peu profonde, on la recouvrira de *sparadrap* et on la protégera par quelques bandes de linge. Pour les plaies plus légères un peu de *collodion* suffit.

plantations. — Quand un locataire, un fermier a fait des plantations, le propriétaire du sol a le droit, au départ du locataire ou fermier, de retenir ces plantations ou de les faire enlever. L'enlèvement a lieu aux frais de celui qui a fait la plantation. Si le propriétaire conserve les plantations, il doit en rembourser la valeur, et le prix de la main-d'œuvre.

Pour les plantations sur les limites des héritages, voyez ARBRES.

Les conditions d'élagage des haies et des plantations bordant la voie publique sont déterminées par des arrêtés spéciaux. Les plantations nouvelles ne peuvent être exécutées que sur autorisation indiquant les conditions dans lesquelles elles seront faites.

plantes d'agrément (**jardinage**). — Les *plantes d'agrément* sont en nombre pour ainsi dire infini; les unes sont cultivées dans les parterres pour la

beauté ou le parfum de leurs fleurs, les autres pour leur feuillage. Ces plantes si variées, et originaires de tous les climats, ont des exigences naturellement très diverses; tandis que les unes sont très rustiques et d'une culture facile, les autres, craignant le froid ou le chaud, ne prospèrent que dans des circonstances particulières, quand elles sont entourées de soins constants.



Jacinthe *poussant dans l'eau, sans terre.*

Aux généralités données à l'article JARDINAGE sur l'installation générale des jardins, nous allons ajouter ici quelques conseils, à l'usage des débutants qui veulent se créer un petit parterre ou cultiver quelques fleurs en pots.

Exposition, terrain, engrais. Dans les pays froids, l'exposition du midi est la meilleure; dans les pays chauds, il vaut mieux que le jardin d'agrément soit exposé au soleil levant ou au couchant; mais le nord est toujours à éviter. Sous un climat modéré, l'exposition au sud-est est celle que l'on regarde comme la plus avantageuse.



Pot de terre *commun pour plantes d'appartement.*

Le meilleur terrain est celui qui porte une bonne *terre franche* (voy. JARDINAGE); puis ce sont les terres noires de bruyère ou terreautées et les siliceuses ou sablonneuses. D'ailleurs toute terre peut, par des soins convenables, être améliorée de façon que les fleurs y prospèrent.



Vase à crocus.

Les engrais à employer dans le jardin d'agrément peuvent être de nature très diverse, comme ceux employés dans la culture potagère. En général le fumier de cheval ou celui de vache bien consommé et enfoui assez longtemps à l'avance, est convenable. On



Pot en fonte *pour l'ornementation des murs et des terrasses.*

fait aussi grand usage, dans le jardin d'agrément, des *terreaux* de compositions diverses.

Divers procédés de reproduction; soins de culture. Les plantes d'agrément sont *annuelles*, *bisannuelles* ou *vivaces*, c'est-à-dire vivant plusieurs années. Pour les plantes *annuelles* ou *bisannuelles* la reproduction se fait presque uniquement par *semis* (voy. ce mot); les plantes annuelles sont des plantes à *fleurs*.



Pot en fonte *pour l'ornementation des murs et des terrasses.*



Caisse ronde *pour plantes moyennes d'orangerie.*

Beaucoup de plantes vivaces sont également à fleurs, mais d'autres sont seulement des plantes à feuillage; elles se multiplient beaucoup par *bouturage*, *marcottage*, *greffe*, opérations dont nous avons donné le principe dans notre *Dictionnaire des sciences usuelles*.



Caisse rectangulaire *pour grandes plantes d'orangerie.*

Quant aux soins de binage, d'arrosage, ils varient avec la nature du terrain et celle des plantes, avec le climat et la saison. Ce sont là des indications qui ne peuvent rien avoir de général. Tantôt les plantes d'agrément sont cultivées en pleine terre, tantôt elles sont cultivées en pots. Les plantes annuelles, qui naissent au printemps pour mourir avant la mauvaise saison, sont surtout des plantes de pleine terre. Les plantes vivaces, que les froids de l'hiver feraient périr, sont souvent élevées en pots, ce qui permet de les garantir des intempéries des saisons. Toutefois, beaucoup de plantes vivaces prospèrent en pleine terre, pourvu qu'on leur donne des soins convenables. C'est ainsi que les plantes



Amarante crête-de-coq : fleurit surtout en été (pleine terre).

bulbeuses (glaïeul, iris, lis, jacinthe, tulipe, etc.) et les plantes à tubercules (dahlia) ont une partie extérieure qui disparaît chaque année et une partie souterraine, bulbe ou tubercule, qui reste sous le sol (ou à la cave) à l'abri des froids de l'hiver et qui donne naissance, à la belle saison, à une nouvelle tige aérienne.

Culture en pleine terre. Les plantes de pleine terre se multiplient surtout par semis, mais aussi par marcottes, boutures, bulbes, tubercules. On les dispose d'une façon aussi agréable que possible pour l'embellissement du parterre.



Balsamine : fleurit de juillet à octobre (pleine terre).

Tantôt elles sont disposées en corbeilles rondes ou elliptiques, au milieu de belles pelouses de gazon. D'autres fois elles sont en plates-bandes, servan

souvent de ceinture à des carrés consacrés à la culture potagère. D'autres enfin, les plus rustiques et les moins élevées de port, sont disposées en bordures.

La beauté du jardin ne dépend pas seulement de la nature des fleurs qu'on y cultive, mais de l'habile disposition



Bégonia : cultivé surtout pour ses feuilles (serres et appartements).

des gazons, des massifs de verdure, des corbeilles, des plates-bandes et des bordures de fleurs, des heureuses combinaisons de nuances et du soin que l'on prend à diriger les cultures de manière que les fleurs se succèdent



Cyclamen : fleurit surtout en serre, en hiver.

pendant toute la belle saison, autant que possible sans interruption. L'*art des jardins* est donc bien réellement un art, dans lequel on peut faire preuve à la fois de science et de goût.

La culture des plantes annuelles indigènes est généralement très facile, car ces plantes sont rustiques. On sème ordinairement en pépinière (voy. SEMIS) sur *couche*, ou simplement sur un lit de terreau bien exposé au midi. Ces semis sont arrosés doucement, sarclés, éclaircis s'ils sont trop épais; la couche nécessaire à tous les semis de fleurs n'a pas besoin d'être grande, et elle peut servir pendant toute la belle saison, recevant à la fois plusieurs graines



Dahlia : fleurit jusqu'aux gelées (pleine terre).

différentes sur des rangées munies chacune d'un petit piquet indicateur. Le terrain sur lequel on replante, corbeille, plate-bande ou bordure, doit être bien



Géranium : fleurit, en pleine terre, en juin, juillet, août.

bêché à l'avance, bien fumé avec du terreau ou du fumier très consommé et bien entretenu, par des binages et des sarclages, dépourvu de mauvaises herbes. Quand la transplantation est terminée, on recouvre le sol autour des jeunes plantes d'un fumier bien con-

sommé, qui entretient l'humidité du sol et conserve plus longtemps la fraîcheur due aux arrosages.

Culture en pots ou en caisses. Les pots pour la culture des fleurs se font en terre ; ils doivent avoir une grandeur convenable, qui dépend, non seulement de la grandeur de la plante, mais aussi de son espèce. On les choisira bien cuits, sonores, plus longs que larges dans leur plus grand diamètre, plus étroits d'un cinquième en bas qu'en haut, garnis à leur fond, au lieu d'un trou au milieu, de trois fentes latérales. Les caisses en bois sont en général plus grandes que les pots, et conviennent pour les arbustes qu'on doit rentrer pendant l'hiver; on les fait carrées ou rondes. Les rondes, plus commodes, d'un aspect plus agréable, sont ordinairement d'un prix plus élevé. La terre à mettre dans ces pots varie avec la nature de la plante qu'on veut y cultiver; c'est ordinairement un mélange de bonne terre franche avec une proportion plus ou moins grande de terreau; quelquefois de la terre de bruyère pure. Voy. TERREAUX.



Giroflée quarantaine : fleurit en pleine terre en été.



Gloxinia. — Plante de serre : fleurit en été.

Pour garnir le pot de terre, il faut d'abord garnir le fond, sur une hauteur de plusieurs centimètres, avec des cailloux formant une base essentiellement perméable qui favorisera l'écoulement de l'excès d'eau d'arrosage. Puis on met la terre. Cette terre doit être changée de temps en temps par l'opération qu'on nomme *rempotage*.

Certaines plantes, d'une végétation très vigoureuse, doivent être rempotées au moins une fois l'an ; d'autres peuvent ne l'être que tous les deux, trois, cinq et même dix ans. On juge qu'une plante a besoin d'être rempotée quand elle ne végète plus convenablement et que les feuilles diminuent d'ampleur. Le plus souvent on doit, dans un rempotage, donner un pot un peu plus grand et de la terre nouvelle, de la nature de celle qui convient à la plante (voir plus haut); quelques plantes, cependant, ne pros-



Héliotrope cultivé en pot ; fleurit de juin en novembre. En serre ou en appartement, fleurit tout l'hiver.



Iris très rustique : fleurit au printemps.

pèrent pas bien dans les pots trop grands; pour celles-là on changera la terre sans donner un pot plus grand.

C'est ordinairement au printemps, un peu avant la reprise de la végétation, qu'il convient de rempoter. Pour opérer, on prend le pot de la main gauche, de telle sorte que la plante passe entre les doigts et que la main couvre la terre; on tourne la tige en bas, et, de la main droite, après avoir donné quelques petits coups secs sur le pot pour le détacher de la terre qu'il contient, on l'enlève doucement. Si les racines apparaissent très abondantes, en partie desséchées, on en enlève beaucoup au sécateur, en faisant tomber la terre, mais sans enlever ni même dégarnir la racine principale, qui est restée bien vivante. Ceci fait, on prend le nouveau vase, garni de cailloux à sa partie inférieure, et on y introduit la motte for-



Jacinthe : fleurit au début du printemps.



Lis tigré : fleurit de juin en août (pleine terre).

mée par les racines et la terre restante; on tient cette motte de façon que sa partie supérieure arrive un peu au-dessous de la partie supérieure du vase. On insinue alors peu à peu de la terre nouvelle entre la motte et le pot, en pressant avec le doigt et en foulant, afin qu'il ne reste aucun vide et que la plante soit bien solidement fixée. Après cette opération, il est souvent nécessaire



Muguet de mai : fleurit en mai (pleine terre).

de raccourcir ou de couper une partie des rameaux de la tête de la plante; puis on arrose et on met en bonne exposition, mais pas au soleil ni au vent.

Les plantes en pots n'ont guère besoin



Œillet des fleuristes : fleurit en été (pleine terre).

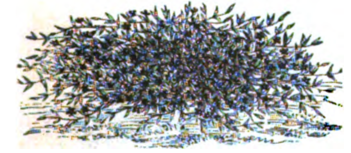
d'autres soins que d'arrosages fréquents. Si les pots sont dans les appartements, il importe de donner assez de chaleur et de lumière. Voy. PLANTES D'APPARTEMENT.

Calendrier des plantes d'agrément. Les plantes d'agrément sont beaucoup

trop nombreuses pour qu'il soit possible de donner des indications, même sommaires, sur leur culture; nous ne le ferons que pour un très petit nombre d'entre elles, en suivant l'ordre des saisons.

En janvier. — *Rose de Noël* ou *hellébore* (vivace); elle fleurit au milieu de l'hiver; on la reproduit par rejetons en novembre.





Petite pervenche : fleurit au printemps (pleine terre).

En février. — La *rose de Noël* fleurit encore. La *perce-neige* fleurit (plante vivace); se reproduit par caïeux, que l'on arrache en août et que l'on replante en octobre.



Pétunia rustique : fleurit de mai à novembre (pleine terre).

En mars. — L'*anémone hépatique* (vivace), se multiplie par *éclats* plantés en octobre; fleurit en mars et avril.

La *giroflée jaune* (bisannuelle); on sème au printemps, on repique en automne, et les plants fleurissent après l'hiver.

Le *crocus* ou *safran* (vivace) se multiplie par ses oignons qu'on plante en pleine terre au mois d'octobre et qu'on relève après la floraison, lorsque les fanes sont desséchées.



Pied-d'alouette : fleurit de mai à juillet (pleine terre).

La *violette* (vivace) se multiplie par coulants séparés des pieds et par semis faits au printemps.

En avril. — La plupart des fleurs de mars continuent à donner en avril. Il s'y ajoute l'*anémone des jardins* (semis); la *jacinthe* (vivace, qui se cultive comme le crocus); la *jonquille* (vivace, multiplication par des oignons que l'on plante par touffes à l'automne, en terrain bien



Pivoine double des jardins : fleurit dès le printemps et pendant l'été (pleine terre).

exposé); le *narcisse* (vivace, multiplication par des caïeux que l'on plante à l'automne); la *pensée* (qui se sème fin juillet, se repique à l'automne sur terreau; au printemps on en garnit des corbeilles); la *primevère des jardins* (vivace, multiplication par éclats en automne ou par graines que l'on sème



Primevère de Chine : une des premières fleurs du printemps (pleine terre).

aussitôt qu'elles sont mûres); la *tulipe* (qui se cultive comme le crocus).

En mai. — L'*anémone*, la *pensée*, la *tulipe* continuent à fleurir. Il s'y ajoute: l'*iris* (vivace, qui se multiplie par éclats des souches, tous les quatre ou cinq ans, à l'automne ou au printemps); la *pivoine* (vivace, qu'on multiplie ordinairement en divisant les touffes à l'automne ou au printemps); la *renoncule des fleuristes* (qu'on obtient en replantant les griffes enlevées de la plante morte, et conservées dans un lieu sec pendant au moins une année).



Reine-marguerite des jardins : fleurit de juillet à novembre (pleine terre).

En juin et juillet. — C'est le moment le plus brillant des jardins, tant les fleurs de cette saison chaude sont nombreuses et variées. La *belle-de-jour* (annuelle, semée en place fin mars); la *belle-de-nuit* (annuelle, semée au printemps); la *balsamine* (annuelle, semée fin avril et repiquée un mois après la levée); la *capucine* (annuelle, grimpante, semée en avril et mai); le *chrysanthème* (annuelle, semée en avril); le *dahlia* (vivace, fleurit à partir de juillet, se reproduit surtout par tubercules; ces tubercules sont rentrés dans une cave sèche à l'approche de l'hiver, et remis en végétation au printemps); la *giroflée quarantaine* (annuelle, semée sur couche dès les premiers jours du printemps; on repique à bonne exposition et on met les pieds en place quand les fleurs commencent à se montrer); le *glaïeul* (vivace, se multiplie par des caïeux qu'on plante au printemps, fleurit à partir de juillet); le *lis blanc* (vivace, se multiplie en divisant les caïeux, en août, pour l'année suivante; ces caïeux restent en terre pendant plusieurs années sans qu'on ait à s'en occuper, donnant des tiges nouvelles chaque année); les diverses variétés d'*œillets* (vivaces, bis-



Réséda très rustique : fleurit l'été; la floraison peut continuer, pendant l'hiver, dans les appartements.

annuelles, annuelles, se multipliant par graines, par éclats des pieds, par marcottes); le *pétunia* (qui se sème au printemps); le *pied-d'alouette* (annuelle, se sème en mars ou avril); la *reine-marguerite* (annuelle, se sème sur couche, fin mars ou commencement d'avril; on repique en pépinière au bout de 6 semaines; lorsque les pieds montrent quelques fleurs, on les lève avec la motte et on les plante à demeure); le *réséda* (se sème en place au printemps; sa floraison dure longtemps); la *scabieuse* (annuelle, se sème au printemps); la *verveine* (se sème au printemps, se reproduit aussi par boutures et marcottes).

En août. — La plupart des plantes de juillet fleurissent encore en août. Il y a peu de fleurs nouvelles.

En septembre. — Quelques fleurs d'été continuent à prospérer. Il s'y ajoute le *chrysanthème de l'Inde*, qu'on multiplie au printemps par la division des touffes ou par boutures.

En octobre, novembre, décembre. —

Les fleurs se font de plus en plus rares, pour finir par disparaître presque complètement.

Arbustes à fleurs. Un certain nombre d'arbustes producteurs de fleurs contribuent à l'ornementation de nos jardins.



Renoncule : peut fleurir toute l'année.

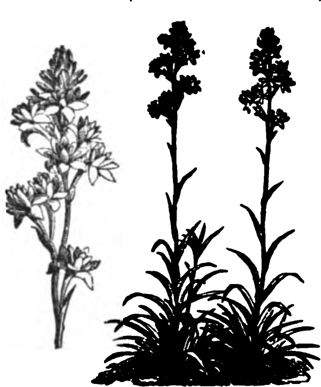
Tout en tête se placent les *rosiers*, dont les variétés sont véritablement innombrables. Ces diverses variétés se multiplient par boutures; mais, plus sou-



Scabieuse des jardins : fleurit l'été (pleine terre).

vent, on les *greffe* en écusson sur le rosier de nos bois. ou *églantier*. Parmi les plus belles variétés. nous citerons: la *France*, la *Gloire-de-Dijon*, *Jules-Margottin*, *Jeanne-d'Arc*, *Général-Jacqueminot*, *Paul-Néron*, *Duchesse-de-Cambacérès*, etc.

Outre le rosier, nous pouvons citer parmi les arbustes à fleurs: l'*aristoloche* (arbrisseau grimpant, cultivé pour couvrir les berceaux, fleurit en mai et juin; se multiplie de marcottes au printemps); l'*aubépine* (fleurit au printemps; multiplication par marcottes); le *chèvrefeuille* (fleurit au printemps, multiplication par marcottes et par drageons); la *clématite* (fleurit abondamment pendant une partie de la belle saison, multiplication par marcottes); la *glycine* (fleurit en avril, multiplication par marcottes et par boutures); l'*hortensia* (fleurit pendant une grande partie de la belle saison; multiplication par rejetons enracinés); le *jasmin* (fleurit pendant toute la belle saison; nombreuses variétés,



Tubéreuse des jardins : fleurit l'été, surtout en serre.

multiplication par rejetons et par marcottes); le *laurier-cerise* (craint le froid); le *lilas* (fleurit au printemps; se multiplie par rejetons et division des touffes); le *magnolia* (craint le froid; fleurit pendant une grande partie de la belle saison); le *rhododendron* (se cultive surtout en caisse; se multiplie par greffe, marcottes ou semis); le *seringa* (fleurit en juin; se multiplie par rejetons); le *sureau* (fleurit en juin; se multiplie par rejetons); la *vigne vierge* (arbuste grimpant; cultivé pour les berceaux et aussi pour cacher les murailles ayant un aspect désagréable; se multiplie par boutures et par séparation des rejetons enracinés).

Plantes de serre. On cultive en serre un nombre très considérable de plantes exotiques imparfaitement acclimatées chez nous. De toutes ces plantes nous citerons seulement un petit nombre, choisies parmi celles dont la culture est facile, qui peuvent passer toute la belle

saison dehors, et ne sont rentrées en serre, en orangerie, en appartement ou en cave que pendant l'hiver, parce qu'elles craignent le froid :

Le *bégonia*, remarquable pour la beauté de ses feuilles, mais donnant aussi de belles fleurs ; se multiplie par boutures ; végète très bien dans les appartements.

Le *camellia*, dont la culture est difficile, mais qui fleurit pendant tout l'hiver ; se multiplie par semis, boutures, greffe.

Le *fuchsia*, d'une culture facile, mais très sensible au froid ; se multiplie surtout par boutures.

Le *géranium* ou *pélargonium*, dont la culture est également facile, et qui se multiplie de boutures.

L'*héliotrope* se multiplie aussi par



Verveine cultivée : fleurit toute la belle saison.

boutures ; conservé en hiver dans un appartement, il y fleurit pendant plusieurs mois.

Le *laurier* fleurit pendant l'été et une partie de l'automne ; se reproduit par boutures.

L'*oranger* a une culture plus difficile ; se reproduit par semis, par greffe.

La *verveine-citronnelle* se multiplie par boutures ; répand une odeur fort agréable.

Plantes à feuillage. Nous cultivons moins de plantes pour leur feuillage que pour leurs fleurs. Toutefois, certaines plantes à feuillage, et surtout à feuillage persistant, contribuent à l'embellissement de nos jardins, et surtout à l'ornementation intérieure de nos appartements ; beaucoup, en effet, ont un port très agréable, et, en outre, ayant un besoin moins impérieux de lumière, elles peuvent prospérer dans une demi-obscurité dont ne s'accommoderaient pas du tout les plantes qui produisent des fleurs.

Parmi ces plantes à feuillage qui réussissent dans les appartements, citons d'abord les innombrables *fougères*. Ces plantes, en effet, craignent le soleil et se plaisent dans un jour fortement atténué ; il leur faut beaucoup d'humidité, aussi doit-on les arroser souvent et abondamment, sans même attendre que la surface de la terre se dessèche ; car les fougères veulent être constamment humides.

Les *palmiers*, aux variétés non moins nombreuses, se trouvent tout aussi bien de la vie renfermée que nous leur donnons. Ils réclament aussi des arrosages assez abondants.

Les *aralias*, à feuilles très larges et palmées, sont rustiques et résistent à une assez basse température.

Le *caladion*, cultivé pour ses feuilles panachées de rouge vif et de blanc, se



Violette : fleurit surtout à l'automne et au début du printemps.

plait en pleine terre pendant l'été ; en hiver il lui faut la serre chaude.

Le *caoutchouc*, ou *figuier caoutchouc*, présente de nombreuses variétés qu'on multiplie par boutures ; prospère bien dans les serres et les appartements.

Le *phormium* est très ornemental ; ses feuilles sont analogues à celles de l'iris de nos ruisseaux.

Les *aspidistras*, aux belles feuilles en touffes, sont d'une extrême rusticité ; ils peuvent rester, dans nos appartements, dix et quinze jours sans aucun arrosage.

Les *dracænas*, ou *dragonniers*, ont la tige élancée et de longues feuilles lancéolées.

Le *curculigo* a de larges feuilles plissées très gracieuses.

Nous ne pouvons multiplier davantage ces exemples.

plantes d'appartement (**engrais pour**). — Les plantes à feuillage, si ornementales dans les appartements, exigent des soins entendus. Chaque

année, elles doivent être changées de pot, opération presque indispensable pour qu'on puisse renouveler la terre qui s'est épuisée. Mais il est plus simple, et bien préférable, d'arroser de temps en temps avec une dissolution saline convenablement dosée, qui fait fonction d'engrais. Cet engrais chimique est peu coûteux et entretient les plantes dans un grand état de prospérité.

Conservez, dans un bocal de verre très bien bouché, un mélange intime de : *nitrate de chaux*, 400 grammes; *nitrate de potasse*, 100; *phosphate de potasse*, 100; *sulfate de magnésie*, 100. Quand vous voulez arroser, faites dissoudre dans l'eau, à raison de 5 grammes du mélange par litre d'eau.

Pour arroser, choisissez le moment où la terre est bien sèche, et arrosez chaque pot très lentement, en versant l'eau sur toute la surface de la terre, mais en évitant soigneusement d'atteindre les feuilles avec le liquide. On doit ajouter ainsi la dissolution par petites portions jusqu'à ce que le liquide s'écoule par le bas.

Si la terre est épuisée, il faut un semblable arrosage tous les jours pendant trois mois; puis un seul arrosage par mois suffit. Dans l'intervalle on arrose, selon les besoins, avec de l'eau ordinaire, sans craindre d'entraîner les principes nutritifs, qui sont fortement retenus par la terre.

Si, en outre, vous lavez les feuilles assez souvent pour qu'elles ne soient pas couvertes de poussière, si vous donnez assez d'air et de lumière (mais pas de soleil), vos plantes prospéreront. Il est bon, en outre, de maintenir aussi uniforme que possible la température des chambres où se trouvent les plantes. En hiver, on éloigne les plantes des fenêtres, pour qu'elles sentent moins le froid; si le froid est très vif et qu'on ne veuille s'astreindre à allumer du feu, on les descend à la cave pendant quelques jours.

plantes médicinales. — Un grand nombre de plantes de nos pays, que chacun peut récolter soi-même, sont susceptibles de rendre des services en médecine. Quand on veut récolter et conserver des plantes médicinales, il faut choisir pour chacune d'elles l'époque la plus convenable et faire la cueillette le matin, après la rosée. On fait ensuite sécher *rapidement* la partie utilisable; pour cela, on la met sur une claie en osier, qu'on place dans un four, à une chaleur *très modérée*, la porte du four étant ouverte. Si on est en été, qu'il fasse chaud, on met les plantes au grenier, là où la température est généralement fort élevée. Il ne faut jamais mettre au soleil les plantes que l'on veut faire sécher. Après dessiccation bien complète, on conserve dans des boîtes, dans un endroit bien sec.

Nous énumérons ici un certain nombre de plantes médicinales. Nous supposons



La bourrache. — L'infusion de fleurs de bourrache est émolliente.

ces plantes connues, et donnons seulement des indications sur la récolte et l'emploi.

Bourrache. On récolte les *fleurs* en été; on les fait sécher. L'infusion de ces



La guimauve. — Les infusions et décoctions de la racine, des feuilles, des fleurs sont émollientes.

fleurs est employée comme tisane sudorifique (10 grammes de fleurs dans 1 litre d'eau bouillante ; 10 minutes d'infusion). Cette tisane, prise après le

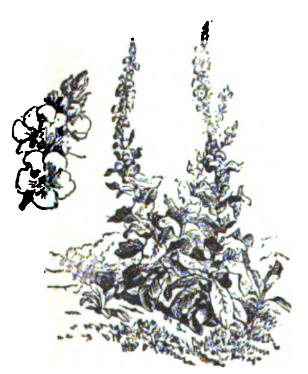
repas, est digestive. L'infusion des feuilles a des propriétés analogues.

Guimauve. On récolte les *fleurs* en été, on les fait sécher. La tisane de fleurs de guimauve se prépare comme



La mauve sauvage. — L'infusion des feuilles et des fleurs est émolliente.

la précédente, en mettant 5 grammes de fleurs sèches par litre d'eau bouillante. Cette tisane est surtout émolliente, on la prend contre la toux, contre



Le bouillon-blanc. — L'infusion des feuilles et des fleurs calme le rhume, les irritations de poitrine.

l'inflammation des voies digestives. La *décoction* de *racine séchée* est aussi employée comme émolliente.

Mauve sauvage. L'infusion des *fleurs* de mauve est adoucissante et pectorale, comme celle des fleurs de guimauve; elle se prépare de la même manière et avec la même dose de fleurs. Les feuilles bouillies constituent des cataplasmes émollients. La récolte se fait au moment de la floraison.

Bouillon-blanc. La récolte des feuilles et des fleurs se fait à l'époque de la floraison. Avant de faire sécher, on enlève les calices des fleurs. L'infusion se prépare avec un mélange de fleurs et de feuilles; il est nécessaire de la filtrer avec soin dans un linge fin, avant de la sucrer. Elle donne de bons résultats contre les rhumes, irritations de poitrine, inflammations. Les feuilles, bouillies dans du lait, constituent un cataplasme très efficace contre les hémorroïdes. Les feuilles fraîches, simplement écrasées et appliquées sur les plaies, déterminent la guérison.

Verveine. Ce sont les feuilles qui sont employées. En les écrasant et en les faisant cuire dans du vinaigre on obtient un cataplasme qui est bon contre les points de côté, contre les douleurs rhumatismales, contre la migraine.

Lis. Les oignons du lis, cuits dans de l'eau ou dans du lait, ou mieux encore sous la cendre, et appliqués sur un fu-



Le lis. — On emploie en médecine les oignons et les pétales des fleurs.

roncle, diminuent la douleur et activent la maturation de l'abcès. Les pétales des fleurs, mis à digérer dans l'huile d'olive, lui communiquent des propriétés adoucissantes; un peu d'ouate imbibée de cette huile et placée dans l'oreille en calme les douleurs et les suppura-

tions. Un pétale, appliqué sur une coupure, en détermine la cicatrisation rapide. Il faut récolter les fleurs en juin et les faire sécher, comme il est dit plus haut, à l'abri du soleil.

Cresson. Le cresson, avec ses propriétés antiscorbutiques, entre dans la composition du *jus d'herbes*. Pour prépa-



Le cresson entre, comme antiscorbutique, dans la composition du jus d'herbes.

rer ce jus, dont l'action dépurative est souvent utilisée, on pile ensemble des feuilles de laitue, de chicorée sauvage, de cresson et de cerfeuil; on comprime fortement, de façon à exprimer tout le jus, qu'on boit sans autre préparation.

Camomille. Les fleurs de la camomille se récoltent en juin et juillet. Les petites



La camomille. — L'infusion des fleurs de camomille est tonique, stomachique.

fleurs de la camomille sauvage simple sont les plus estimées. L'infusion se prépare avec 12 grammes de fleurs sèches par litre d'eau bouillante. Elle est excellente, au printemps, pour les personnes nerveuses; elle est également efficace contre les digestions difficiles, les coliques venteuses, les spasmes nerveux. Stimulante, tonique, elle peut être prise le matin par les personnes dont l'appétit laisse à désirer.

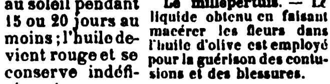
Menthe. On récolte les *feuilles* et les *sommités fleuries* des différentes espèces de menthes au moment où les fleurs commencent à s'ouvrir. L'infusion (10 gr.



La menthe. — L'infusion des feuilles et des fleurs est digestive et calmante.

de feuilles ou de fleurs sèches par litre d'eau bouillante) est utilisée contre les flatuosités, les palpitations, les tremblements nerveux, contre les vers, les maux d'estomac.

Millepertuis. On utilise l'*huile de millepertuis* pour la guérison des contusions et des blessures. La fabrication de cette huile est facile. On prend des fleurs bien épanouies, on les met dans un flacon sans les froisser, de manière que le flacon soit plein aux 3 quarts environ; on le remplit d'huile d'olive fine et on le bouche bien, ensuite on l'expose au soleil pendant 15 ou 20 jours au moins; l'huile devient rouge et se conserve indéfiniment.



Le millepertuis. — Le liquide obtenu en faisant macérer les fleurs dans l'huile d'olive est employé pour la guérison des contusions et des blessures.

Pour s'en servir, s'il y a simple contusion, on en verse quelques gouttes sur le mal, on frotte légèrement avec un petit tampon de laine, ou même simplement avec le doigt, puis on verse quel-

ques gouttes sur un papier qu'on applique sur la partie contusionnée. S'il y a blessure, on lave bien la plaie, on met l'huile sur un tampon de charpie, on resserre autant que possible les lèvres de la plaie, sur laquelle on applique la charpie imbibée d'huile, on la laisse sur le mal, et 2 fois par jour on verse dessus quelques gouttes d'huile : la guérison est généralement très prompte, et l'application de l'huile soulage immédiatement le blessé.

Sauge. La sauge des prés, la sauge des bois, fournissent leurs feuilles et



La sauge. — L'infusion des feuilles est tonique et stimulante.

leurs jeunes tiges. L'infusion, stimulante et tonique, combat avec succès les digestions difficiles, les diarrhées persistantes, les vomissements spasmodiques. En gargarisme, elle est employée contre les maux de gorge.

Ronce. L'infusion forte de feuilles de



La ronce. — L'infusion est efficace contre les maux de gorge.

ronce est employée en gargarisme contre les maux de gorge.

Tilleul. L'infusion de fleurs de tilleul est essentiellement calmante. On la fait comme on fait le thé; elle a une odeur et un goût fort agréables. La récolte se fait quand les tilleuls en fleur répandent une odeur agréable. Il est bon de séparer les fleurs des grandes bractées qui les supportent, et de ne faire sécher, pour les conserver, que les fleurs elles-mêmes. Alors 10 grammes suffiront pour un litre d'eau bouillante. Souvent on ajoute à l'infusion quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.



Le tilleul. — L'infusion des fleurs est calmante.

Quand on prend un bain de tilleul, on fait infuser séparément 8 à 10 poignées de fleurs de tilleul dans quelques litres d'eau, ou bien on met directement le tilleul dans le bain chaud.

Mélisse. L'infusion préparée avec les sommités fleuries de la mélisse est antinerveuse. On l'emploie dans les ver-



La mélisse. — L'infusion des fleurs est antinerveuse.

tiges, les défaillances, les étourdissements, les migraines, les digestions difficiles, les flatuosités.

On coupe souvent l'infusion avec du lait.

Ces sommités fleuries forment la base de l'eau de mélisse des Carmes, qui est si connue et si souvent employée.



Le sureau. — L'infusion des fleurs est sudorifique.

Sureau. Les fleurs de sureau, à l'état sec, sont d'excellents sudorifiques. sur-

tout au début des rhumes ou des inflammations de la gorge occasionnées par un refroidissement. L'infusion des fleurs fraîches ne doit pas être employée dans ce cas : elle serait purgative et diurétique.

Capillaire. L'infusion des feuilles de capillaire est diurétique.

Cette énumération d'un certain nombre de plantes médicinales est bien loin d'être complète. Non seulement nous n'avons cité que les plantes le plus souvent utilisées, mais encore nous avons omis à dessein toutes celles qui ne se trouvent pas chez nous dans les champs à l'état sauvage, et aussi toutes celles dont l'usage, parfois dangereux, ne peut être ordonné que par le médecin. Il peut être, en effet, fort dangereux d'administrer au malade, sans trop savoir pourquoi, des infusions de plantes purgatives, comme l'*euphorbe*, narcotiques, comme la *digitale*, ou fébrifuges, comme la *centaurée*.



Capillaire. — L'infusion des feuilles de capillaire est diurétique.

plénipotentiaire (ministre). — Voy. AGENTS DIPLOMATIQUES.

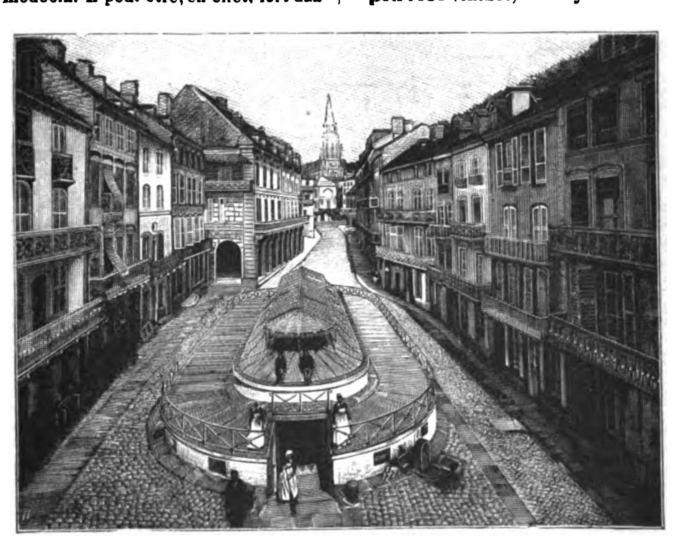
plomb. — Voy. CARTOUCHES.

Plombières (*Vosges*). — Petite ville de 1 800 habitants; diverses sources d'eaux minérales thermales ou froides (température de 11 à 70°); ces eaux sont les unes sulfatées sodiques, les autres ferrugineuses bicarbonatées. On les emploie en boisson, bains, douches, contre les maladies des organes de la digestion, les affections nerveuses, la goutte et les rhumatismes.

Plombières attire beaucoup de malades, aussi y trouve-t-on, comme installation, confortable, plaisirs, toutes les ressources des grandes villes d'eaux. Plusieurs établissements de bains, hôtels, nombreuses maisons meublées à des prix divers, mais ordinairement assez élevés; casino; belles promenades, agréables excursions dans les environs. Climat variable.

Plombières est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

pluvier (chasse). — Voy. VANNEAU.



Plombières. — Les bains romains.

pochette (chasse).—Filet de chasse dont l'usage est interdit; il est destiné principalement à prendre les perdrix et les faisans, et les braconniers seuls en font usage.

La pochette est constituée par un sac en filet, tendu de manière à ce que le gibier y entre, et n'en puisse ensuite sortir.

poids. — L'unité principale de poids est le *gramme*, poids d'un centimètre cube d'eau, à la température de 4 degrés centigrades.



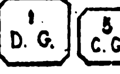
Série de 1 kilog., boîte comprise.

Les multiples et sous-multiples du gramme sont les suivants : *millier* (1 000 kilogrammes, nommé aussi *tonneau* de mer) ; *quintal métrique* (100 kilogrammes) ; *kilogramme* (1 000 grammes) ; *hectogramme* (100 grammes) ; *décagramme* (10 grammes) ; *gramme ; décigramme* (dixième de gramme) ; *centigramme* (centième de gramme) ; *milligramme* (millième de gramme).

Comme mesures effectives, on fabrique des poids en fonte et en cuivre jaune, et, pour les petites pesées de précision, des poids en platine. Une série complète de poids se compose des unités décimales, multiples et sous-multiples du gramme, avec le double et la moitié de chacune de ces unités. Le plus gros poids employé est celui de 50 kilogrammes. On a ainsi : 50 kilos ; 20 kilos ; 10 kilos ; 5 kilos ; 2 kilos ; 1 kilo ; 500 grammes ; 200 grammes ; 100 grammes ; 50 grammes ; 20 grammes ; 10 grammes ; 5 grammes ; 2 grammes ; 1 gramme ; 5 décigrammes ; 2 décigrammes ; 1 décigramme ; 5 centigrammes ; 2 centigrammes ; 1 centigramme ; 5 milligrammes ; 2 milligr. ; 1 milligramme.

Anciens poids français. — L'unité de poids ancienne était la livre (489 gr.) ; elle se divisait en 16 *onces* (30gr,6) ; l'*once* contenait 8 *gros* (3gr,82) ; le *gros* valait 3 *scrupules* (1gr,27) ; le *scrupule* valait 24 *grains* (0gr,053). Voy. POIDS ET MESURES.

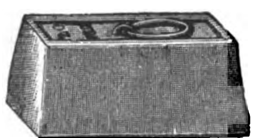
poids et mesures. — En France, l'ensemble des *poids* et *mesures* est basé sur notre unité de longueur, le *mètre*, et cet ensemble porte le nom de système métrique, adopté chez nous depuis le 2 novembre 1801, mais obligatoire seulement depuis le 1er janvier 1840. — Un grand nombre de pays ont, depuis 1875, adopté le même système ; ce sont les suivants : Belgique, Italie, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche-Hongrie, Suisse, Angleterre, Suède, Norvège, Turquie, Roumanie, Serbie, Grèce, Etats-Unis d'Amérique, Venezuela, Mexique, Salvador, Costa-Rica, Confédération Argentine, Egypte, Japon.







Poids de platine en lamelles très minces (grandeurs réelles).


Poids en fonte à base rectangulaire.



Poids en fonte à base hexagonale.


Poids cylindrique en cuivre.

Voici le *tableau officiel* des mesures légales faisant partie du système métrique, d'après les lois du 18 germinal an III (loi préparatoire du système métrique) et la loi du 4 juillet 1837 :

Mesures de longueur.

NOMS SYSTÉMATIQUES.	VALEUR.
Myriamètre. .	dix mille mètres.
Kilomètre. . . .	mille mètres.
Hectomètre. . .	cent mètres.
Décamètre. . . .	dix mètres.
MÈTRE.	*unité fondamentale des poids et mesures.* — Dix-millionième partie du quart du méridien terrestre.
Décimètre. . . .	dixième du mètre.
Centimètre. . .	centième du mètre.
Millimètre. . .	millième du mètre.

Mesures agraires.

Hectare.	cent ares, ou 10 000 mètres carrés.
ARE.	cent mètres carrés, carré de dix mètres de côté.
Centiare.	centième de l'are, ou mètre carré.



Mesures de capacité pour les liquides et les matières sèches.

Hectolitre ...	cent litres.
Décalitre	dix litres.
LITRE	décimètre cube.
Décilitre	dixième du litre.

Mesures de solidité.

Décastère	dix stères.
STÈRE	mètre cube.
Décistère	dixième de stère.

Poids.

Millier	mille kilogrammes, nommé aussi *tonne métrique* ou *tonneau* de mer.
Quintal	cent kilogrammes, quintal métrique.
Kilogramme ..	mille grammes.
Hectogramme .	cent grammes.
Décagramme .	dix grammes.
GRAMME	poids d'un centimètre cube d'eau à la température de 4 degrés centigrades.
Décigramme ..	dixième du gramme.
Centigramme .	centième du gramme.
Milligramme .	millième du gramme.

Monnaie.

FRANC	cinq grammes d'argent, au titre de 9 dixièmes de fin.
Décime	dixième de franc.
Centime	centième de franc.

Un certain nombre de mesures, dérivées également du mètre, ont été ajoutées à celles de ce tableau, depuis 1837, comme on le verra aux articles spéciaux : voy. LONGUEUR, SUPERFICIE, VOLUME, POIDS, MONNAIES.

Voici les principales dispositions de la législation relative au système métrique :

1. Ceux qui auraient dans leurs magasins, boutiques, ateliers ou maisons de commerce, ou dans les halles, foires ou marchés, des *poids* et *mesures* autres que les poids et mesures ci-dessus indiqués, seraient passibles d'une *amende* de 11 à 15 francs, et, selon les circonstances, d'un *emprisonnement* de 1 à 5 jours.

2. Toutes les dénominations de poids et mesures autres que celles portées au tableau ci-dessus sont interdites dans les actes publics, ainsi que dans les affiches et les annonces. Elles sont également interdites dans les actes sous seing privé, les registres de commerce et autres écritures produites en justice; le tout sous peine d'amende.

3. La forme des poids et mesures et les substances servant à leur fabrication ont été déterminées par une ordonnance royale du 16 juin 1839. Avant d'être livrés au commerce, les poids et mesures sont vérifiés et poinçonnés par un agent de l'administration. Ils sont, de plus, l'objet d'une vérification périodique, et chacune des vérifications est constatée par l'apposition d'un poinçon nouveau.

poinçon. — Voy. GARANTIE DES OBJETS D'OR ET D'ARGENT.

pointer. — Voy. CHIENS DE CHASSE.

poirier. — On cultive un nombre très considérable de variétés du poirier. Nous n'en pouvons indiquer que quelques-unes, choisies parmi les plus estimées.



Poirier (rameau fleuri).

Poires d'été et d'automne. Blanquette (se mange à partir de juillet); épargne (juillet); doyenné d'été (août); Louise-bonne d'Avranches (septembre); beurré gris (octobre).

Poires d'hiver pour table. Doyenné d'hiver (à partir de novembre); colmar (novembre); Saint-Germain d'hiver (novembre à février); beurré passe-colmar (novembre à février).

Poires d'hiver à cuire. Poire d'Aremberg (décembre); bon-chrétien d'hiver (janvier à mai); belle-angevine (février et mars; la plus grosse de toutes les poires, mais une des moins bonnes).



Doyenné d'hiver : très belle et très bonne; mûrit en octobre; se conserve longtemps.

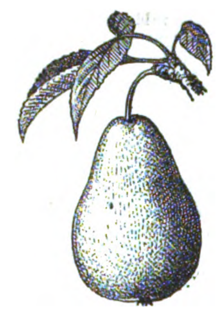
Le poirier vient bien dans toutes les parties de la France, mais surtout au centre; les sols trop humides lui sont peu favorables. Il prospère à toutes les expositions, mais surtout au nord pour les arbres en plein vent et à l'est pour les espaliers.

La reproduction se fait par greffe sur plants venant de semis. On donne par la taille les formes les plus variables aux poiriers.

La culture exige quelques fumures (composts, terreaux, chiffons de laine, phosphates); des bêchages autour des

pieds et des binages pour enlever l'herbe.

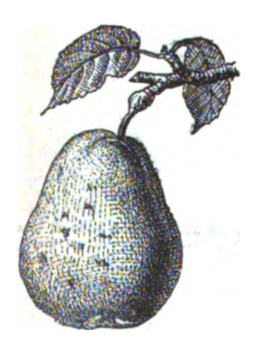
La cueillette se fait avec précaution, pour ne pas tacher les fruits (voy. CONSERVATION DES FRUITS et EMBALLAGE DES FRUITS). Les poires d'été se cueillent avant qu'elles soient complètement à



Bon-chrétien d'été : belle et grosse ; mûrit en août.

maturité ; les poires d'automne se cueillent à mesure qu'elles mûrissent ; les poires d'hiver restent sur l'arbre jusqu'aux premières gelées.

Avec les poires on fait le *poiré* (voy. CIDRE), des *compotes*, des *poires confites*,



Duchesse-d'Angoulême : très belle, assez bonne ; mûrit en novembre ; se conserve longtemps.

des *poires cuites*. Mais on conserve pour la table les meilleures variétés d'hiver.

Les maladies du poirier sont la *jaunisse*, le *chancre*, la *brûlure* (voy. MALADIES DES ARBRES FRUITIERS) ; les principaux ennemis sont les *petits mammifères*, les *guêpes*, les *pucerons* (voy. ENNEMIS DES ARBRES FRUITIERS).

Poires tapées. On conserve bien les poires par la dessiccation après cuisson : on a alors les *poires tapées*, qu'on peut manger sans préparation, ou bien en compote.

On choisit de bonnes poires d'automne un peu grosses, bien mûres. On les pèle



Louise-bonne : très belle et très bonne ; mûrit en septembre ; se conserve longtemps.



Beurré superfin : très bonne ; mûrit en novembre ; se conserve longtemps.

sans les couper en quartiers et sans enlever la queue et on les met à cuire dans un pot de terre rempli d'eau, en les recouvrant avec les peaux enlevées et en fermant le couvercle.

Quand la cuisson est terminée on enlève les fruits un à un, on les dispose sur une claie et on les fait sécher au four, comme on fait pour les pruneaux.

Quand on juge la dessiccation à peu près suffisante, on aplatit une à une les poires entre les doigts, et on les trempe une à une dans le jus de cuisson, qu'on a fait épaissir en le maintenant longtemps sur le feu ; on dispose de nouveau sur les claies, on remet au four (fort peu chaud) et on surveille, pour ne pas laisser sécher outre mesure. On conserve dans des boîtes garnies de papier blanc, placées dans un endroit bien sec.



Doyenné d'été : petite ; mûrit en juillet.

pois (cuisine). — Les *pois frais* (*petits pois*, ou *pois verts*) sont médiocrement nutritifs, mais ils se digèrent aisément ; ils conviennent à tous les estomacs, même à celui des convalescents. Mais il faut qu'ils soient bien frais et aussi bien fins ; ils sont durs quand ils approchent trop de la maturité.

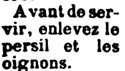
Les pois secs ne se mangent guère qu'en purée.

Petits pois au naturel. Dans une casserole on met du beurre, qu'on fait fondre sur un feu vif. Les petits pois, préalablement écossés, sont ajoutés à mesure que le beurre fond. On remue, on met un peu de farine, puis un peu (très peu) d'eau bouillante, un bouquet de persil, quelques oignons, sel, poivre, et on laisse cuire doucement pendant une heure. Quelques personnes ajoutent un peu de sucre.



Pois. — Fleur et fruit.

Avant de servir, enlevez le persil et les oignons.



Quand on veut des pois au lard, on coupe du lard de poitrine en dés, on le fait chauffer dans la casserole au lieu de beurre, et on continue comme ci-dessus.

Les petits pois conservés en boîtes de fer-blanc sont tout cuits. On les égoutte dans la passoire, puis on les prépare comme ci-dessus, mais la cuisson est prolongée beaucoup moins longtemps.

Purée de pois secs. On emploie les pois secs cassés. On les met dans l'eau froide, et on chauffe. Quand l'ébullition commence on ajoute une carotte, un oignon, un navet, sel, poivre, et on fait cuire à petit feu pendant 4 heures. On décante alors, et on passe la purée dans la passoire, en écrasant les légumes. Cette purée est versée alors dans une casserole renfermant du beurre chauffé, ou de la graisse, et portée à l'ébullition pendant 10 minutes. On sert avec des croûtons de pain frits dans le beurre ou la graisse.

Conservation des pois. On conserve les pois au sec en les jetant dans l'eau bouillante, on les y laisse pendant 3 ou 4 minutes, puis on laisse égoutter et on passe au four à diverses reprises, sur un cadre de bois garni de grosse toile claire (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES).

Le *procédé Appert*, plus complexe, conserve les pois assez bien pour qu'ils ressemblent à des pois frais. On choisit de bons petits pois (pois de Clamart, en particulier), bien sains; on les échaude en les versant dans l'eau bouillante, où on les tourne pendant 3 minutes; on fait égoutter et on met dans les bouteilles en tassant par agitation des bouteilles, mais sans écraser. On ajoute un peu d'eau récemment bouillie, on ferme et on met au bain-marie; on maintient l'ébullition pendant presque une heure (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES).

Les petits pois conservés par ce procédé s'emploient exactement comme les pois frais.

poisons. — Voy. EMPOISONNEMENTS.

poisson (**cuisine**). — La chair des poissons constitue une des principales ressources de notre alimentation. Elle est savoureuse, saine, moins nutritive que la viande, mais plus que les légumes; elle est, pour la plupart des espèces, de digestion facile, et convient également aux convalescents et aux personnes en bonne santé. Les poissons à chair blanche (truite, carpe, sole, morue) sont les moins nutritifs, mais leur digestion est très facile; les poissons à chair rouge (saumon) et les poissons graisseux (anguille) sont plus nutritifs, mais aussi d'une digestion plus difficile. Les poissons bouillis et grillés sont toujours plus faciles à digérer que les poissons frits, et à plus forte raison que les poissons séchés, salés, fumés ou marinés. Il faut surtout éviter de consommer les poissons ayant éprouvé un commencement de putréfaction; le poisson frais a les ouïes d'un rouge vif et clair.

Les œufs d'un grand nombre de poissons sont malsains et peuvent déterminer des indigestions assez graves.

On donne aux poissons différents apprêts; les principaux sont le *court-bouillon*, qui s'applique surtout aux gros poissons, et la *friture*, qui s'adresse aux petits.

Court-bouillon pour le poisson. — Le poisson, lavé et vidé, est mis dans une poissonnière et recouvert d'un mélange, à parties égales, d'eau et de vin blanc (à défaut de vin blanc on met de l'eau fortement vinaigrée). On ajoute sel, poivre, girofle, laurier, oignons, tranches de carotte, thym, ail, persil, et on fait bouillir. Quand le poisson est cuit, on le laisse dans le court-bouillon, maintenu très chaud, jusqu'au moment de servir.

Le court-bouillon peut se conserver plusieurs jours et servir deux ou trois fois, en ajoutant un peu de vin blanc ou de vinaigre.

Friture du poisson. On fait frire le poisson soit dans du saindoux, soit dans un mélange de saindoux et de beurre, soit dans l'huile, soit dans un mélange

de beurre et d'huile. Quelle que soit la friture employée, elle doit être conservée dans un pot spécial.

Pour s'en servir, on la met dans une poêle, sur un feu vif, en quantité assez grande pour que les poissons y puissent baigner complètement. On reconnaît qu'elle est assez chaude quand quelques gouttes d'eau, lancées avec le doigt, y tombent en pétillant fortement: il faut alors y introduire immédiatement les poissons ou la retirer du feu, sans quoi elle noircirait. Le feu doit être entretenu bien vif pendant tout le temps que dure la cuisson. Dès qu'il n'y a plus rien dans la friture, on la retire du feu et on la reverse dans le pot à travers une fine passoire. Une friture bien soignée se conserve indéfiniment, pourvu qu'on y ajoute, à mesure qu'elle se consomme, du beurre, du saindoux ou de l'huile.

Pour faire frire le poisson on opère de la manière suivante : on le vide, on l'écaille, on le nettoie; puis, *au moment* de le faire frire, on le tourne dans la farine. On le met alors dans la friture bien chaude, de façon qu'il soit saisi, devienne un peu croustillant à la surface et prenne belle couleur. S'il est un peu gros, on fait des incisions en biais avec un couteau avant de l'enfariner. Quand la cuisson est terminée, on met les poissons sur une grande passoire à égoutter pendant quelques instants, ou sur un torchon bien blanc, on saupoudre de sel fin et on sert chaud.

Diverses sortes de poissons. Nous ne parlerons, à leur ordre alphabétique, que des poissons les plus répandus, de ceux qui se rencontrent partout. Il nous suffira de dire ici quelques mots des autres.

Parmi les poissons de mer, citons: le *bar* et le *mulet*, très délicats (les petits se marinent et se grillent, les gros se cuisent au court-bouillon); le *grondin*, improprement appelé rouget, fort agréable (court-bouillon); la *dorade*, l'un des meilleurs poissons de mer (se marine et se grille); la *barbue*, aussi délicate que le turbot (se prépare comme ce dernier); la *limande*, le *carrelet*, la *plie*, poissons plats analogues à la sole, mais moins estimés (se préparent de la même manière); le *merlan*, à la chair un peu fade (se fait frire ou griller); l'*alose*, délicate au printemps, quand elle est grasse (court-bouillon); l'*éperlan*, qui se fait frire comme le goujon; l'*anchois*, qu'on trouve surtout confit au sel et mariné à l'huile, et qui sert le plus souvent de garniture. Voy. aussi HARENG, MAQUEREAU, MORUE, RAIE, SARDINE, SAUMON, SOLE, THON, TURBOT.

Parmi les poissons d'eau douce, les meilleurs sont ceux des grands lacs et des eaux limpides et courantes. Leur chair, plus fade que celle des poissons de mer, demande à être relevée par l'assaisonnement. Quand on les fait cuire au court-bouillon, on doit épicer fortement. Citons : la *brème*, analogue à la carpe, mais moins estimée (se prépare de la même manière quand elle est grosse, se fait frire quand elle est petite); la *perche*, très délicate, mais peu abondante (court-bouillon); la *tanche*, peu estimée, sentant souvent la vase (matelote, friture); le *barbeau*, dont les œufs sont vénéneux (se prépare comme la carpe, ou se fait frire). Voy. aussi ANGUILLE, BROCHET, CARPE, GOUJON, TRUITE.

police correctionnelle.—Voy. TRIBUNAL DE PREMIÈRE INSTANCE.

police judiciaire. — La police judiciaire a pour objet la recherche des *contraventions*, *délits* et *crimes*. Elle est exercée par les procureurs de la République et leurs substituts, les juges d'instruction, les juges de paix, les commissaires de police, les maires, les officiers de gendarmerie, les gardes champêtres, les gardes forestiers et un certain nombre d'autres fonctionnaires ayant des attributions spéciales et préposés à certaines surveillances déterminées. C'est ainsi que les agents voyers constatent les contraventions relatives à la police des chemins vicinaux, que les inspecteurs du travail des enfants dans les manufactures constatent les contraventions relatives au travail des enfants.

polignac. — Dans cet amusant jeu de cartes, il faut faire le moins de levées possible. On le joue ordinairement à 4 joueurs, avec 32 cartes. Le roi est la plus forte carte; l'as est entre le valet et le dix.

La manière de jouer. Le donneur, désigné par le sort, mêle les cartes, fait couper et distribue 8 cartes à chacun, 2 par 2. Le premier à jouer, à la droite du donneur, pose une carte, qui est recouverte successivement par les autres. On est obligé de fournir de la couleur, mais on n'est pas obligé de forcer. Si on n'a pas de la couleur on met la carte que l'on veut (il n'y a pas d'atout); nous verrons plus loin qu'on a intérêt à se défaire alors de ses valets, et surtout de son valet de pique. On cherche ensuite à se débarrasser de ses fortes cartes, puisqu'on a intérêt à ne pas faire de levées.

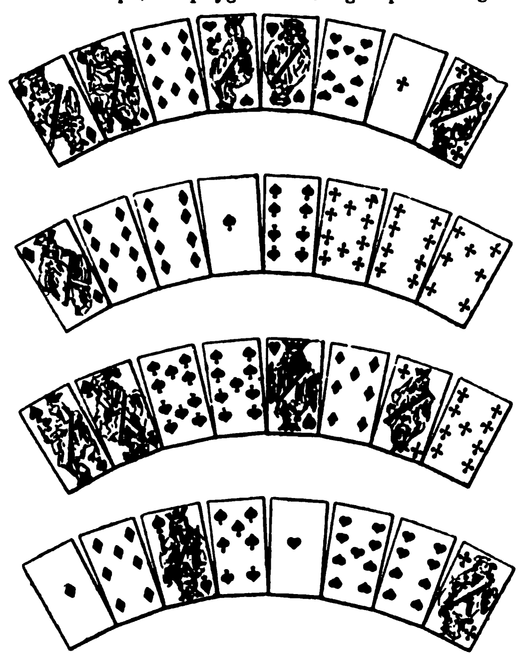
Cependant, si un joueur se croit en état de faire toutes les levées (c'est-à-dire la *capote*), il peut le tenter, et il est alors favorisé par tous les autres

joueurs, sauf celui qui est sur le point de perdre, comme nous l'indiquons ci-dessous.

Le compte des points. A ce jeu il n'y a, comme au *rams**, qu'un perdant et un gagnant. Le perdant est celui qui, le premier, a pris 20 jetons. Le perdant se retire, les autres joueurs continuent jusqu'à ce qu'un seul reste, ayant moins de 20 jetons; ce joueur est le gagnant.

Tout joueur qui fait une levée dans laquelle est un valet, prend 1 jeton. Si le valet lui appartenait, il prend 2 jetons. Si ce valet est celui de pique (ce valet se nomme le *polignac*), le joueur prend 2 ou 4 jetons, selon que le valet vient d'un autre joueur ou de luimême.

Quand un des joueurs fait la capote, tous les autres joueurs prennent 5 jetons chacun. On conçoit qu'une capote puisse être dirigée contre un joueur qui a déjà 15 ou plus de 15 jetons; cette capote est alors favorisée par tous les autres joueurs, qui ont intérêt à faire perdre celui qui a près de 20 jetons. Le joueur qui, ayant tenté une capote, la manque, marque naturellement tous les valets qu'il a pris, selon la règle ordinaire. La capote est donc un coup dangereux pour celui qui veut l'essayer.



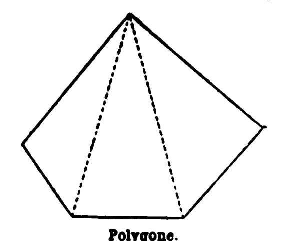
Le polignac à 32 cartes. — Il s'agit de faire le moins de levées possible. Le roi est la plus forte carte; l'as vient entre le valet et le dix.

polka. — Il n'est personne en France qui ignore comment se fait le pas de la polka; il serait donc bien superflu de l'indiquer ici.

La polka se danse en 2 temps, mais on décompose le pas en 4 mouvements. D'ordinaire, on la danse en tournant en avant, le cavalier de gauche à droite et la dame de droite à gauche; mais souvent on intervertit le sens, ne fût-ce que pour éviter l'étourdissement, ou encore on prend un mouvement rétrograde.

La dame suit la direction que lui donne son cavalier, à droite ou à gauche, en avant ou en arrière.

polygone. — Pour avoir la surface d'un *polygone irrégulier*, on divise ce polygone en triangles par des lignes menées entre les sommets, puis on mesure, dans chacun de ces triangles,



Polygone.

la base et la hauteur, ce qui permet de calculer leur surface. Voy. TRIANGLE.

Si le *polygone* est *régulier* le calcul est plus simple, mais il faut une formule spéciale pour chaque polygone. Désignons par a la longueur du côté d'un polygone régulier ; la surface de ce polygone s'obtient par le calcul suivant :

Triangle équilatéral....	$\frac{a^2}{2,307}$.
Carré..................	a^2
Pentagone régulier.....	$\frac{a^2}{0,581}$.
Hexagone régulier......	$\frac{a^2}{0,384}$.
Octogone régulier......	$\frac{a^2}{0,209}$.
Décagone régulier......	$\frac{a^2}{0,130}$.
Dodécagone régulier...	$\frac{a^2}{0,089}$.

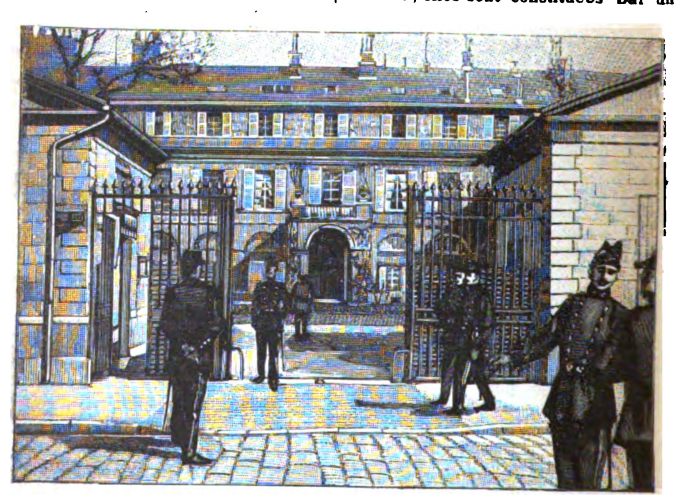
Exemple. — Un décagone régulier a 5m,25 de côté, quelle est la surface ? — *Réponse* : $\frac{5,25^2}{0,130} = 212$ mètres carrés, 2 décimètres carrés.

polytechnique (École). — L'École polytechnique, située à Paris, est destinée à recruter les officiers de l'artillerie de terre et de mer, du génie militaire et maritime, de la marine ; elle fournit aussi des ingénieurs hydrographes, des ingénieurs des mines, des ponts et chaussées, des poudres et salpêtres, des lignes télégraphiques, des commissaires de la marine. Le régime est l'internat militaire (1 000 francs de pension, 700 francs de trousseau, bourses en nombre illimité). La durée des études est de deux ans.

Le recrutement se fait au concours (17 à 21 ans). Les candidats doivent être bacheliers de l'enseignement classique ou bacheliers de l'enseignement moderne. L'examen (écrit et oral) comprend les sciences mathématiques, la physique, la chimie, une composition française, le dessin, l'allemand. Un certain nombre de points est attribué à l'aptitude physique des candidats (escrime, gymnastique, équitation).

Le nombre des élèves admis est voisin de 220.

L'Ecole polytechnique ouvre un grand nombre de carrières civiles et militaires. Dans ces dernières années, le nombre des positions civiles a été très restreint (inférieur à 20), les services militaires recevant tous les autres élèves sortants.



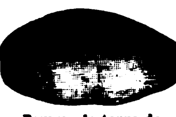
École polytechnique.

pommades. — Les pommades sont des médicaments destinés à l'usage externe ; elles sont constituées par un corps gras (axonge ou vaseline) tenant en suspension une substance médicinale qui varie avec l'effet à obtenir. Elles s'appliquent en onctions et quel-

quefois en frictions sur les points malades.

C'est ainsi que la *pommade camphrée* est employée en frictions contre les douleurs rhumatismales et névralgiques (on doit lui préférer l'alcool camphré). La *pommade de concombre* est employée pour combattre les gerçures, les écorchures, l'irritation de la peau (la glycérine est préférable). La *pommade rosat*, constituée par de l'axonge aromatisée à l'essence de rose, est employée pour combattre la gerçure des lèvres. Voy. aussi CHEVEUX.

pommes de terre (cuisine). — Aucun légume ne joue un rôle aussi important dans notre alimentation. Les variétés en sont innombrables. La valeur nutritive de la pomme de terre est assez faible, mais ce tubercule, de culture facile, est abondant presque partout; il se prête aux préparations les plus diverses, et on ne s'en lasse jamais. Elle est de facile digestion, à moins que l'assaisonnement ne la rende indigeste (pommes de terre farcies, pommes de terre en salade).



Pomme de terre de Hollande.

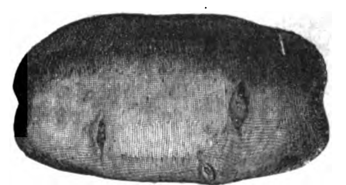
On doit éviter de consommer les pommes de terre fortement germées, qui déterminent des accidents. Il faut les conserver dans l'obscurité. Les pommes de terre nouvelles sont d'un goût plus délicat que celles arrivées à maturité, mais elles sont moins nourrissantes et on s'en lasserait plus vite.



Pomme de terre early rose.

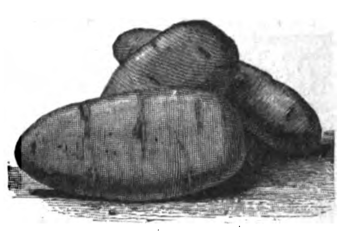
Pommes de terre au naturel. Le mieux, pour faire cuire les pommes de terre à l'eau, est de faire faire une grille solide, en fil de fer galvanisé, qui puisse entrer dans une marmite de fonte et se maintenir à une certaine distance du fond. Sous la grille on met un peu d'eau, pardessus on place les pommes de terre, simplement lavées, mais non pelées. On y jette une poignée de sel, puis on recouvre d'un torchon blanc; on ferme la marmite et on porte l'eau à l'ébullition. La vapeur qui se répand dans la marmite opère la cuisson en moins d'une heure.

Les pommes de terre ainsi cuites sont servies non pelées. On les mange avec du sel, ou du beurre frais, ou de la graisse d'oie (*pommes de terre en robe de chambre*).



Pomme de terre mayenne bonne.

On peut aussi, une fois cuites, les couper en tranches et les mettre dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil haché. Puis on laisse mijoter un peu et on sert (*pommes de terre à la maître d'hôtel*).



Pomme de terre saucisse.

Pommes de terre au lard. Dans une casserole on fait frire de petits morceaux de lard; on ajoute un peu de farine et on fait roussir en remuant; on ajoute poivre, sel, persil, thym, laurier, bouillon; après quelques minutes d'ébullition on met les pommes de terre crues, coupées en morceaux, et on maintient à l'ébullition jusqu'à cuisson complète



Pomme de terre chardon.

Pommes de terre frites. On pèle les pommes de terre crues, on les coupe en tranches qu'on jette dans une *friture** bien chaude. Quand la cuisson est terminée, on laisse égoutter dans la passoire, on saupoudre de sel fin et on sert très chaud.

Pommes de terre nouvelles sautées. De petites pommes de terre nouvelles sont pelées crues, puis mises dans la casserole, dans laquelle on a fait fondre un bon morceau de beurre frais sur un feu vif. On fait sauter jusqu'à cuisson, puis on met sur le plat et on saupoudre d'un peu de sel fin.

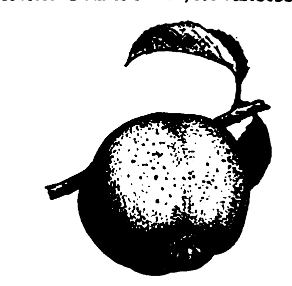
Purée de pommes de terre. Les pommes de terre, cuites à la vapeur comme ci-dessus, sont écrasées alors qu'elles sont encore chaudes, passées à la passoire, puis mises à la casserole avec beurre frais, poivre, un peu de sel; on ajoute ensuite un peu de lait, et on laisse bouillir pendant quelques instants. On sert ordinairement avec des saucisses ou des côtelettes de veau, etc.

Pommes de terre farcies. On pèle des pommes de terre rondes. Dans chacune d'elles on fait un trou profond, large en bas, qu'on remplit d'un hachis de porc, lard, persil, poivre et sel. On les range dans un plat, avec un peu de beurre, et on fait cuire au four, de façon qu'elles prennent une belle couleur.

Croquettes de pommes de terre. Des pommes de terre, cuites à la vapeur (voir plus haut), sont pelées, puis bien pilées; on y ajoute du beurre, du sel, des œufs crus, blanc et jaune, du sucre, du zeste de citron râpé; on mélange intimement, on façonne en boulettes allongées, qu'on tourne dans la farine et qu'on fait frire dans du beurre chaud. On sert ces croquettes saupoudrées de sucre.

pommier. — On cultive un grand nombre de variétés de pommiers, les unes plus spécialement pour la table, les autres plus spécialement pour le cidre. Ces variétés sont les unes précoces, les autres tardives; elles diffèrent aussi par la couleur, la saveur, la taille. Parmi les plus estimées, nous citerons le *calville Saint-Sauveur* qui se mange en novembre; le *pigeon d'hiver* (décembre à février); *reine des reinettes* (décembre à février); *reinette du Canada* (décembre à février); *calville blanc d'hiver*, qui se conserve fort bien jusqu'au printemps; *api gros*, qui arrive aussi au printemps; *reine grise haute bonté*, qu'on consomme jusqu'en février. Pour le *cidre**, les variétés sont aussi fort nombreuses, précoces ou tardives, douces, acides ou amères. Tous ou presque tous les sols conviennent au pommier; l'humidité lui convient mieux


Rameau fleuri du pommier.


Reinette du Canada.


Calville blanc.


Calville rouge d'hiver.


Pomme d'api.

que la sécheresse. La reproduction se fait par greffe sur pieds francs, venus de semis.

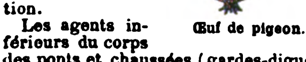
Pour la cueillette, la conservation,



Reinette franche.

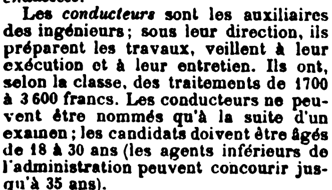
les emplois, il y a les plus grandes analogies entre le pommier et le poirier. Voyez donc ce dernier mot.

ponts et chaussées. — L'administration des *ponts et chaussées* dépend du ministère des travaux publics; elle est chargée de tous les travaux d'utilité publique relatifs aux voies de communication.



Œuf de pigeon.

Les agents inférieurs du corps des ponts et chaussées (gardes-digues, gardes-écluses, cantonniers, piqueurs) sont placés sous les ordres des *ingénieurs* et des *conducteurs des ponts et chaussées*.



Les *conducteurs* sont les auxiliaires des ingénieurs; sous leur direction, ils préparent les travaux, veillent à leur exécution et à leur entretien. Ils ont, selon la classe, des traitements de 1700 à 3600 francs. Les conducteurs ne peuvent être nommés qu'à la suite d'un examen; les candidats doivent être âgés de 18 à 30 ans (les agents inférieurs de l'administration peuvent concourir jusqu'à 35 ans).

Les *ingénieurs*, qui sont les chefs du service, se recrutent principalement à l'Ecole polytechnique (voy. ÉCOLE DES PONTS ET CHAUSSÉES). Toutefois, les *conducteurs* peuvent, à la suite d'un concours, passer dans le corps des ingénieurs; pour pouvoir prendre part à ce concours, qui est difficile, il faut avoir au moins 10 ans de service comme conducteur et posséder des connaissances théoriques étendues. Les traitements des ingénieurs varient de 2500 à 15000 francs. Beaucoup d'ingénieurs des ponts et chaussées obtiennent des congés et entrent comme ingénieurs dans l'industrie privée (chemins de fer, usines métallurgiques, constructions, etc.).

ponts et chaussées (École des). — Cette école nationale, installée à Paris, est destinée à former des ingénieurs des ponts et chaussées. Le régime est l'externat (gratuit); la durée des études est de 3 ans.

L'école reçoit : 1° des *élèves ingénieurs*, choisis, sans concours, parmi les élèves sortant de l'Ecole polytechnique. Ils reçoivent un traitement annuel de 1800 francs. A leur sortie de l'école, ces élèves entrent au service de l'Etat et sont nommés ingénieurs ordinaires de 3e classe;

2° Des *élèves externes*, français ou étrangers, qui entrent au concours. Pour être admis au concours, il faut avoir de 18 à 25 ans. L'examen porte sur le français, les mathématiques, la physique, la chimie, l'architecture, le dessin. Pour faciliter la préparation de ces examens, on a établi à l'école des *cours préparatoires*, qui forment comme une première année d'études et auxquels on est également admis au concours. Les élèves qui subissent avec succès les examens de fin d'année des cours préparatoires entrent sans examen comme élèves externes.

A la fin des 3 années d'études, les élèves externes qui justifient des connaissances nécessaires reçoivent un *diplôme d'ancien élève externe*, ou simplement un *certificat d'études*. Ils trouvent des situations dans l'industrie privée.

Les conducteurs des ponts et chaussées qui ont 6 ans de grade et qui sont reçus aux examens d'entrée sont admis à l'école comme élèves externes, en conservant leur traitement intégral, avec l'indemnité de résidence correspondant à la résidence de Paris;

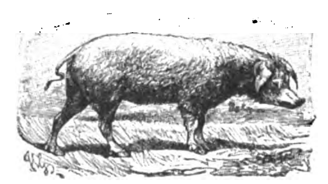
3° Des *élèves libres* qui suivent une partie des cours, sans avoir eu à passer aucun examen.

porc (élevage). — Il n'est pas d'animal domestique dont l'élevage soit plus facile et en même temps plus avantageux. Presque toutes les parties de cet animal sont utilisables; non seulement la chair et la graisse sont comestibles, mais encore le sang, tous les viscères, même les intestins et jusqu'à la peau.

En outre, le porc est d'une grande fécondité et d'une croissance très rapide. En deux portées, une bonne truie peut donner vingt porcelets par année et les conduire jusqu'au sevrage.

Comme nourriture, on peut dire que le porc se contente de tout ce qu'on lui donne. On lui donne ordinairement trois repas par jour, composés, selon les circonstances dans lesquelles on se trouve placé, de lait écrémé, caillé, petit-lait, eaux grasses de la maison, mélangées de tous les déchets de cuisine, racines cuites, son, recoupe ou farine d'orge, sarrasin, avoine, seigle, fourrages verts tels que trèfle, luzerne, vesce, salade, chicorée sauvage, glands, châtaignes, pommes de terre cuites, résidus de boucherie, chair de cheval. On peut, selon la saison, les envoyer au pâturage dans les trèfles, les luzernes, les champs desquels on vient de lever la récolte de blé, d'avoine ou d'orge, les promener dans les bois, sous les chênes et les châtaigniers.

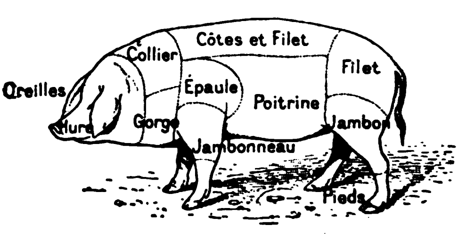
Grâce à cette facilité de nourriture, le porc se prête facilement à l'élevage dans tous les ménages de campagne, car il permet d'utiliser un grand nombre de déchets qui, sans lui, seraient perdus. Il suffit, pour élever un porc et le mettre en état de donner en abondance du lard et de la viande, de posséder une petite étable pavée, dont le sol soit légèrement en pente pour l'écoulement des urines. On y installera le porc avec une litière abondante, qui sera fréquemment renouvelée; car c'est une grave erreur de croire que le porc aime la malpropreté. Grâce à sa grande rusticité, il en souffre moins qu'un grand nombre d'autres animaux, mais il ne s'y plaît pas.



Porc de race primitive.

On lui donnera 3 repas par jour dans une auge en pierre ou en bois, qu'on lavera tous les jours. Les aliments, composés comme il est dit ci-dessus, devront toujours être très clairs, les pâtes épaisses ne convenant pas au porc.

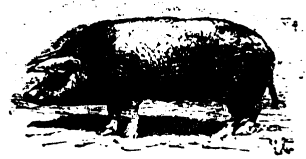
Quand le porc, acheté petit ou pris au sevrage, a acquis un développement suffisant, on doit changer son régime pour le pousser à l'engraissement. C'est à l'âge de 15 à 18 mois que l'on peut engraisser le porc de race française; les races anglaises sont encore plus précoces. On augmente progressivement la nourriture, on ne laisse plus du tout le porc sortir, et on soigne encore plus sa



Les diverses parties du porc.

litière. Racines, résidus de distilleries, de brasseries, de laiteries, tourteaux, grains, farines, glands, châtaignes, pommes de terre, sont parfaitement propres à l'engraissement. Quand on juge l'engraissement suffisant, on abat le porc; le degré convenable est d'ailleurs différent, selon qu'on recherche surtout la production de la graisse ou la production de la viande.

L'élevage des petits porcs n'est pas beaucoup plus difficile et permet aux plus petits cultivateurs de réaliser des bénéfices sensibles. Avec une truie de bonne race, qu'on peut installer dans une petite étable bien saine, on fait des bénéfices importants chaque fois que l'année est favorable aux plantes qui forment la base de la nourriture des porcelets.



Porc de race améliorée.

Pendant la gestation, la truie a des tendances à l'engraissement; il faut s'y opposer en donnant une nourriture bonne, mais non surabondante, et en laissant le plus possible la bête en liberté. Quand approche le moment de la délivrance, on fait surveiller attentivement la truie qui, parfois, étouffe ses petits en se couchant dessus, ou même les mange dès qu'ils sont nés. On les

prend donc dès leur naissance et on les place hors de la portée de la mère, sur une très abondante litière. Si la truie semble malade, affaiblie, on lui fait boire 1/2 litre de vin chaud, ou de cidre chaud, ou d'alcool étendu d'eau ; cette précaution est inutile et même nuisible si la bête est en bonne santé.

Au bout de quelques heures on rend les porcelets à leur mère, en veillant à ce qu'ils puissent téter; on place les plus faibles aux mamelles du devant et on veille sur eux pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'ils soient devenus assez robustes.

Une truie qui nourrit 8 à 10 porcelets a besoin d'une nourriture de bonne qualité, fort abondante, mais donnée peu à la fois, 5 ou 6 fois par jour. Elle doit avoir toujours une litière très abondante et très propre. Quand les porcelets ont 3 semaines on commence à leur donner à manger dans une auge basse, après avoir fait sortir la mère. On commence par de la farine de grains communs dans de l'eau tiède, puis on leur donne la même nourriture qu'à la mère. Quand ils ont 1 mois, ils peuvent aller aux champs. Au bout de 2 mois on peut les séparer de la mère, surtout si on peut leur donner du lait caillé mélangé de son, de pommes de terre ou autres légumes cuits.

Maladies. Les porcs bien logés, bien soignés et bien nourris sont rarement malades; il n'en est pas de même des autres. Les bons soins sont d'autant plus indispensables à donner aux porcs que les maladies auxquelles ces animaux sont sujets sont ordinairement graves et souvent mortelles. Il vaut mieux prévenir les maladies que d'avoir à les soigner. D'autre part, il est difficile et même dangereux d'administrer aux porcs des médicaments de force, car, par suite de la conformation de leur arrière-bouche, ils sont très sujets à l'asphyxie subite.

Les plaies à la peau, les maladies des pieds, les poux, les dartres, la gale ne demandent que des soins de propreté. On lave les animaux, pour les poux, les dartres et la gale, avec de l'eau dans laquelle on a mis un peu de carbonate de soude, de la fleur de soufre et du goudron; on frotte avec une brosse.

L'**angine** est très grave; elle exige l'arrivée immédiate du vétérinaire, car sa marche est fort rapide. On la reconnaît à ce que la bête éprouve une grande difficulté à avaler, à ce qu'elle respire difficilement, bruyamment, avec la bouche ouverte et la langue pendante.

De même l'**inflammation des intestins** n'a de chances de guérir que si elle est traitée tout de suite très énergiquement. L'animal est abattu, il perd l'appétit, a une soif ardente, l'œil terne, la peau rouge, la gueule sèche, la langue rouge; il pousse des grognements plaintifs; il y a de la constipation et une grande sensibilité du ventre à la pression.

La **ladrerie** est incurable; le plus souvent elle ne se reconnaît qu'après la mort, et elle rend la viande malsaine. La chair du porc ladre est parsemée de marques blanches, de glandes. Quand la ladrerie a atteint un certain degré, on constate la présence de vésicules sous la muqueuse de la bouche, en dessous de la langue. Une mauvaise hygiène, la malpropreté, la consommation de mauvais aliments, le manque d'exercice sont les causes de la ladrerie; en outre, cette maladie est héréditaire.

La **trichinose**, de même que la ladrerie, est due à un ver microscopique. La chair du porc trichiné a une couleur foncée, et elle présente, de distance en distance, des taches blanches. La maladie est incurable et même, le plus souvent, passe inaperçue du vivant de l'animal.

La **diarrhée** est surtout funeste aux jeunes porcs, parmi lesquels elle fait de nombreuses victimes. Elle survient surtout dans les étables humides et chez les jeunes porcs qu'on sèvre trop brusquement, avec des aliments de qualité inférieure. Comme remède, on mêle à la nourriture des porcs environ 2 grammes de sulfate de fer par bête et par jour.

La **constipation** est guérie par des lavements de 1/2 litre d'eau tiède et en faisant boire au porc malade 1/2 litre de lait dans lequel on a fait dissoudre 20 grammes de *sulfate de soude*.

Le **charbon**, très contagieux, exige l'intervention rapide du vétérinaire. Il se révèle par des frissons, du refroidissement avec respiration accélérée, battements de cœur.

Le **rachitisme**, caractérisé par des gonflements aux articulations des membres, une marche difficile et douloureuse, est dû fréquemment à l'humidité de la porcherie. Il exige, avant tout, le transfert de l'animal dans une porcherie saine, sèche, aérée, non obscure et l'intervention d'une alimentation substantielle.

porc (abatage et conservation). — L'abatage, le découpage d'un porc sont presque toujours confiés à des gens du métier qui, seuls, sont en état de mener à bien ces opérations, en somme assez difficiles. Aussi nous contenterons-nous d'indiquer comment on peut conserver la viande de porc.

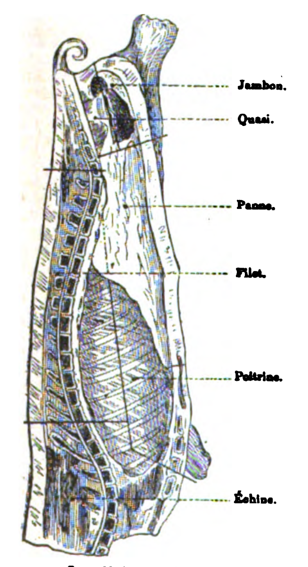
Manière de saler la viande. Les

vases les plus commodes pour saler la viande de porc sont de grands vases en grès, munis d'un couvercle de grès, pouvant fermer hermétiquement grâce à l'interposition d'un gros linge.

Ces vases ne doivent pas, d'ailleurs, avoir des dimensions exagérées, pour ne pas rester trop longtemps entamés. Il est préférable d'avoir un vase spécial pour le *lard gras*, un autre pour le *petit salé* (poitrine, ventre), un autre pour tous les autres morceaux.

La salaison se pratique de la manière suivante, après découpage complet du porc.

Chaque morceau, fortement frotté de sel sur toute sa surface, est rangé à son



Les divisions du porc.

tour dans le saloir, sur une légère couche de sel aromatisé de poivre en grains. Les morceaux doivent être serrés les uns contre les autres, la couenne tournée vers les parois. Entre les diverses couches, on met sel, laurier, thym, grains de genièvre. On a soin de remplir tous les vides avec du sel et de terminer par une épaisse couche de sel.

Quelques jours après l'opération, on remue fortement les saloirs, pour tasser la viande, et on ajoute de l'eau saturée de sel, de façon à remplir complètement le vase.

Pour prendre le salé que l'on veut consommer, on ne doit jamais le manier avec les mains; il faut employer une fourchette. Les morceaux qu'on remettrait dans le saloir, après les avoir touchés, pourraient se gâter.

Jambon salé et fumé. Les jambons, une fois coupés, sont suspendus par le jarret dans un lieu sec et aéré: il s'en écoule une certaine quantité de liquide. Deux fois par jour, on essuie parfaitement avec un linge sec et bien propre. Au bout de 5 à 6 jours s'il fait froid, de 2 à 3 jours s'il fait chaud, on procède à la salaison. Le jambon, bien *paré*, privé de l'os de la hanche, est fortement frotté d'abord avec du citron, puis avec un mélange de poivre, épices en poudre, sel pilé, un peu de salpêtre.

Au fond du vase destiné à contenir les jambons, on met une couche du mélange ci-dessus, additionné, en outre, de poivre en grains, clous de girofle, grains de genièvre, laurier, thym (le tout haché). Sur cette couche on place le premier jambon, puis le second, en les entourant complètement l'un et l'autre du sel aromatisé comme il est indiqué ci-dessus. Sur le tout on place une petite planche que l'on charge fortement, puis on abandonne dans un endroit frais et obscur.

Quinze jours après, on peut sortir les jambons et les suspendre dans un lieu sec et aéré, où ils sèchent.

Quand ils sont bien secs, on les fume en les suspendant dans la cheminée, de façon qu'ils ne touchent pas les parois, et y faisant brûler doucement, sans flamme, des plantes odoriférantes (sauge, laurier, genévrier). Après une demi-heure on arrête le feu. On les descend et on les assaisonne de nouveau avec du poivre, des épices, des feuilles de laurier et du thym hachés; puis on les suspend dans le lieu où ils avaient été d'abord placés, pour les laisser refroidir et sécher. On fume de la même manière deux autres fois, à 2 jours d'intervalle, et on suspend dans un lieu traversé par un courant d'air, en préservant des mouches par un sac de grosse toile.

Graisse fondue ou saindoux. Dans le cochon, une partie du *lard* est ordinairement salée en gros morceaux, comme nous l'avons indiqué plus haut. Avec le reste, auquel on ajoute la *panne* et la *coiffe*, on fait la graisse fondue ou saindoux.

Pour cela, on enlève la couenne partout où il y en a, on coupe par petits morceaux et on les met dans le chaudron, dans la chaudière ou dans la bassine où l'on doit faire fondre la graisse. On verse au fond environ 1 litre d'eau. On fait chauffer d'abord à petit feu, puis

plus vivement. Quand toute la graisse est bien fondue et que les parcelles qui ne fondent pas sont bien rousses et cuites, on décante la graisse bien claire, et on en remplit complètement des pots de grès.

Deux jours après, quand le refroidissement est complet, on couvre avec un double papier attaché avec de la ficelle, puis on place dans un lieu sec et frais. Dans ces conditions le saindoux peut se conserver pendant 2 ans.

Après qu'on a coulé la graisse, il reste un résidu qui n'a pas pu fondre; ce résidu constitue ce qu'on nomme dans l'Ouest les *grillons*. On tire parti de ces résidus en en faisant une sorte de pâté. Pour cela, après les avoir très légèrement pressés dans un linge, on les met dans la poêle avec un peu d'eau, un hachis d'ail, d'échalote et de persil; on laisse cuire, en remuant constamment, pendant 25 minutes; on ajoute sel, poivre, quatre épices, et on met dans une terrine, pour manger ensuite froid, comme un pâté.

porc (**cuisine**). — La viande de porc est d'un goût agréable, assez nutritive, mais de digestion difficile; les personnes qui ont l'estomac délicat doivent s'en abstenir à peu près complètement. Cette viande, qui se conserve très facilement, est cependant une précieuse ressource pour la campagne, pour l'approvisionnement des navires et des places fortes.

Par les temps froids la viande de porc peut être consommée sans inconvénient; mais en été, surtout dans les pays chauds, elle présente des inconvénients pour certains tempéraments. Les viandes salées de porc (jambons, saucissons, etc.) conviennent en toute saison, pourvu que l'on en use avec modération et pas trop fréquemment.

Le porc de 8 à 12 mois donne la meilleure chair; mais celui de 15 à 18 mois donne la meilleure panne et le meilleur lard. Dans tous les cas la chair du porc frais doit être ferme et rosée, la peau doit être mince, douce au toucher.

Le porc est fort sujet à diverses maladies qui rendent sa viande dangereuse. Il convient donc d'apporter la plus grande attention au choix de cette viande.

Les deux maladies les plus à redouter, à cause de l'altération de la viande, sont la *ladrerie* et la *trichinose*. La chair du porc *ladre* est parsemée de marques blanches, de glandes; elle est absolument impropre à la consommation. La chair du porc *trichiné* a une couleur foncée, et elle présente, de distance en distance, des taches blanches. La trichinose peut très bien se communiquer du porc à l'homme et déterminer même la mort. On se met à l'abri de ces accidents possibles en ne consommant jamais que de la viande de porc parfaitement cuite. Les charcuteries venues d'Allemagne sont tout particulièrement à redouter, parce qu'elles sont simplement fumées.

Tous les morceaux du porc sont bons et peuvent se conserver sous diverses formes. L'ensemble des opérations qui consistent à élever, engraisser, tuer un porc et en utiliser toutes les parties, doit être considéré comme de pratique courante dans les familles qui habitent la campagne; nous passons en revue sommairement, à l'article précédent, les principales de ces opérations. Nous indiquerons donc seulement quelques recettes simples et d'usage tout à fait général.

Porc frais rôti. On désosse un beau filet de porc, on le roule, on le ficelle, puis on enfonce de distance en distance une gousse d'ail, avec du poivre et du sel en assez grande quantité, par des trous faits avec la pointe d'un couteau. On laisse le morceau dans cet état pendant 2 ou 3 jours en hiver (en été, il vaut mieux ne pas manger de porc frais rôti). Puis on fait cuire à la broche, ou même au four, *à feu doux*, pendant 2 ou 3 heures, jusqu'à ce que le filet, profondément piqué, laisse écouler un jus qui ne soit plus rouge du tout. On dégraisse le jus avant de servir.

Ce filet est surtout bon froid. Quand on veut le manger ainsi, on enlève la ficelle, on le dresse au milieu d'un plat long et on verse tout autour, mais non dessus, le jus non dégraissé. On a ainsi un excellent plat de déjeuner, qui peut en hiver se conserver aisément pendant 8 jours. Le jus très gras qui entoure le filet est très bon à manger avec les tranches du filet, surtout si on l'accompagne de pommes de terre en robe de chambre.

Côtelettes de porc frais. On met les côtelettes dans la poêle, avec très peu de graisse. On presse un peu le feu pour faire roussir, puis on le modère jusqu'à cuisson complète. Au jus on ajoute un peu de vinaigre, ou bien on accompagne les côtelettes de rondelles de citron.

Porc frais aux oignons. On chauffe dans la casserole un morceau d'échine, avec un peu de graisse, sel, poivre; puis on ajoute des oignons coupés en morceaux, un bouquet de persil et de thym, une gousse d'ail. On couvre et on laisse mijoter pendant quatre ou cinq heures.

Jambon. On peut faire cuire un jambon entier, ou seulement un morceau. On nettoie le jambon en enlevant tout

ce qui est noir, on le met à dessaler pendant 24 heures dans l'eau froide deux ou trois fois renouvelée, on le ficelle dans tous les sens et on le fait cuire à petit feu, pendant huit à dix heures, dans une marmite avec eau, oignons, carottes, persil, thym, poivre, clous de girofle. La cuisson est complète quand on peut enfoncer sans peine un petit morceau de bois. Après la cuisson on enlève la ficelle, on désosse, on enlève la couenne, puis on met dans un plat creux; on verse le bouillon par-dessus et on laisse refroidir, en chargeant légèrement, dans un endroit frais. Le lendemain on retourne sur un plat et on peut servir.

Un morceau de jambon se prépare de la même manière qu'un jambon entier; mais la cuisson dure moins longtemps.

Jambon dans la poêle. Du jambon cru, coupé en tranches minces, est mis dans la poêle avec du beurre. On fait bien prendre couleur, mais sans chauffer trop fortement. Au bout de 15 minutes la cuisson est complète; on enlève les tranches, on ajoute un peu d'eau dans la poêle, on laisse bouillir et on verse sur le jambon.

Andouilles, boudins. On grille les *andouilles* sur le gril, avec un feu un peu vif; on doit les servir très chaudes, dans des assiettes chaudes, avec de la moutarde. Les *boudins* se cuisent sur le gril, ou à la poêle, avec un peu de graisse, après les avoir piqués avec une fourchette, pour éviter qu'ils ne crèvent.

Petit salé aux choux. On fait d'abord tremper le petit salé pendant quelques heures dans l'eau. Puis on le met à cuire à petit feu dans une marmite, avec de l'eau; au bout d'une heure on ajoute des choux frisés, coupés en morceaux, et on laisse cuire encore pendant deux heures.

Saucisses. Avant de faire cuire les saucisses, on les pique avec une fourchette, pour les empêcher de crever; puis on les met sur le gril, ou dans la poêle, avec un peu de graisse. Quand elles sont cuites, on les retire de la poêle, on ajoute un peu d'eau pour aider à détacher le jus. On les sert sur des choux, ou des lentilles, des haricots, sur une purée de pommes de terre. Voy. aussi PIEDS, ROGNONS.

porcelaine. — On a souvent à raccommoder des objets de verre ou de porcelaine cassés. Plusieurs colles peuvent être employées à cet effet. Nous avons indiqué quelques recettes au mot MASTICS; en voici 3 autres :

1. On mélange 60 grammes de *chloroforme* à 75 grammes de *caoutchouc* coupé en très petits morceaux, et on enferme dans un flacon bien bouché. Quand le caoutchouc est entièrement dissous on ajoute 15 grammes de *mastic* en larmes et on bouche de nouveau; on agite de temps en temps. Au bout de quelques jours la colle peut être employée : on l'applique sur la cassure, on rapproche les morceaux et on serre fortement. Cette colle a l'avantage d'être tout à fait blanche.

2. On pulvérise très finement du verre et on malaxe la poussière avec un blanc d'œuf; on triture au mortier jusqu'à ce qu'on ait une pâte ferme. Les morceaux de porcelaine, de faïence, enduits de cette pâte à l'endroit de la cassure, sont rapprochés et serrés fortement.

3. On met 8 grammes de *colle de poisson* dans l'eau froide. Le lendemain on enlève l'eau, on ajoute de l'*alcool* et on chauffe doucement jusqu'à dissolution de la colle. On ajoute alors 4 grammes de *mastic en larmes* dissous dans 12 grammes d'alcool, puis 4 grammes de *gomme ammoniaque* en grains pulvérisée. On agite vivement, puis on fait évaporer au bain-marie jusqu'à consistance de gélatine. Le tout se prend en gelée par refroidissement. Pour utiliser ce mastic, on le fait fondre et on l'applique au pinceau sur la cassure. Les fragments sont rapprochés et maintenus serrés fortement pendant 24 heures dans une chambre chaude.

Pornic (*Loire-Inférieure*). — Petit port de mer; plages très fréquentées. La ville est dans une situation agréable; plages petites, mais bien abritées.

On trouve à s'y installer dans plusieurs hôtels, des villas, des maisons meublées; vie à assez bon marché.

Pornic est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Pornichet (*Loire-Inférieure*). — Village sur le bord de la mer; belle plage assez fréquentée. Hôtels, nombreuses villas, maisons meublées; approvisionnements assez faciles. Promenades peu variées dans les environs.

Pornichet est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Portbail (*Manche*). — Petit port de mer de 1800 habitants; belle plage de sable fin, qui attire encore fort peu de baigneurs. Les logements et les approvisionnements sont à fort bon marché; pêche facile et souvent abondante.

On se rend à Portbail par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

portier. — Voy. CONCIERGE.

port illégal d'un costume, d'une décoration ou d'un titre. — Toute personne qui a publiquement porté un costume, un uniforme ou une décoration

qui ne lui appartient pas est passible d'un emprisonnement de 6 mois à 2 ans. Est passible d'une amende de 500 à 10 000 francs quiconque, sans droit et en vue de s'attribuer une distinction honorifique, a publiquement pris un titre, changé, altéré ou modifié le nom que lui assignent les actes de l'état civil.

Port-Louis (*Morbihan*). — Ville de 3 000 habitants; plage peu agréable, qui n'attire guère que les familles habitant dans le voisinage.

On se rend à Port-Louis par le bateau à vapeur partant de Lorient. Voy. BAINS DE MER.

Portrieux (*Côtes-du-Nord*). — Petit port de 2 600 habitants; belles plages. Le pays est joli, les promenades nombreuses, la vie libre et simple, comme dans la plupart des petites plages de Bretagne.

Les étrangers trouvent aisément à se loger dans de bonnes conditions de prix; les approvisionnements sont faciles.

On se rend à Portrieux par Saint-Brieuc (chemin de fer); de là des omnibus conduisent à destination (18 kilom.). Voy. BAINS DE MER.

postes. — L'État a le monopole du transport des lettres, à l'exception d'un certain nombre d'objets de correspondance déterminés, tels que : avertissements des percepteurs et des receveurs de l'enregistrement; correspondances expédiées par exprès entre particuliers; dossiers des procédures suivies devant un tribunal; factures accompagnant les marchandises; paquets de papiers d'affaires d'un poids supérieur à 1 kilogr.; lettres de voiture.

La loi confère, en outre, au service des postes le transport, mais sans privilège exclusif, des échantillons, des journaux et imprimés, et la transmission effective ou par mouvement de fonds, également sans privilège exclusif, des valeurs financières et objets précieux sous forme d'articles d'argent et de valeurs déclarées, le recouvrement des effets de commerce et les abonnements aux journaux. Enfin, l'administration des postes régit la Caisse d'épargne postale.

Contraventions postales. Il importe d'abord de connaître à quelles peines on s'expose quand on contrevient aux règlements de l'administration des postes.

Peut être condamnée à une amende de 150 à 300 francs toute personne qui a inséré dans un objet de correspondance affranchi à prix réduit des lettres ou notes ayant le caractère de correspondance personnelle. Peut être punie d'une amende de 50 à 500 francs toute personne qui a inséré dans une lettre ou dans un paquet confié à la poste de l'or, de l'argent, des bijoux et autres objets précieux, des billets de banque, bons, chèques, coupons de dividende, bons de poste ne portant pas le nom et l'adresse de la personne entre les mains de laquelle le paiement doit avoir lieu.

Peut être puni d'une amende de 50 à 1 000 francs quiconque a fait usage d'un timbre-poste ayant déjà servi.

Est puni d'un emprisonnement de 1 mois à 1 an et d'une amende de 16 à 500 francs quiconque a frauduleusement déclaré une somme supérieure à celle du montant des valeurs réellement insérées dans une lettre.

Timbres-poste; enveloppes et bandes timbrées. L'affranchissement des lettres ou objets confiés à la poste se fait à l'aide de *timbres* de valeurs diverses, qui sont vendus dans les bureaux de poste et les bureaux de tabac.





Timbres-poste français.

En outre, des enveloppes et bandes timbrées sont mises en vente dans tous les bureaux de poste. Les enveloppes sont de trois formats différents; elles sont affranchies à 15 centimes et se vendent 16 centimes. Il est vendu aussi des enveloppes et des bandes affranchies pour l'affranchissement des publications périodiques, des prospectus, des cartes de mariage, de visite, d'invitation, etc.

Tout objet de correspondance insuffisamment affranchi est muni, par l'administration, d'un *chiffre-taxe* indiquant le montant de la somme à verser par le destinataire.

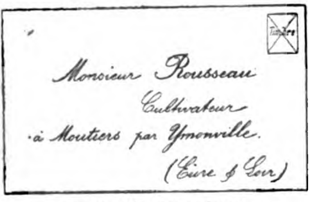
Lettres ordinaires. Il est interdit d'y insérer des billets de banque, bons, chèques, coupons de dividende ou d'intérêts payables au porteur, des pièces de monnaie, des matières d'or et d'argent, des bijoux ou autres objets précieux. Cette interdiction ne s'applique aux titres de rente et aux actions ou obligations *au porteur* qu'autant que ces valeurs sont accompagnées de *coupons échus*, lesquels coupons constituent

seuls la valeur *payable au porteur* dans le sens de la loi.

Les particuliers peuvent se faire adresser des lettres ordinaires sous de simples initiales.

Les lettres sur la suscription desquelles se trouvent indiqués, soit par un timbre soit par une mention manuscrite, le nom et le domicile de l'expéditeur, sont renvoyées à l'auteur *sans avoir été ouvertes*, quand la distribution n'a pu en être effectuée pour une cause quelconque.

Une rectification d'adresse peut être faite, avant le départ, à une lettre déposée à la boîte; de même une lettre



Lettre ordinaire : adresse.

peut être retirée par celui qui l'a mise à la poste. Dans l'un et l'autre cas, l'expéditeur doit se conformer à des prescriptions sévères qui ont pour but de rendre toute fraude impossible.

Les destinataires ont le droit de refuser les lettres qui leur sont adressées.

L'affranchissement des lettres ordinaires, circulant en France et en Algérie, est facultatif. Les lettres insuffisamment affranchies sont surtaxées au double du montant de l'insuffisance. La taxe des lettres affranchies est de 15 centimes par chaque 15 grammes ou fraction de 15 grammes; celle des lettres non affranchies est double.

Sont dispensées de la *taxe territoriale* (0 fr. 15) les lettres à l'adresse ou provenant des militaires et marins présents sous les drapeaux ou à bord des bâtiments de l'État, à l'étranger ou aux colonies.

L'affranchissement pour les pays étrangers est à un prix plus élevé et soumis à des conditions variables. Voy. plus loin, TARIFS.

Cartes postales. Les *cartes postales* sont l'objet d'un tarif réduit. Les timbres-poste découpés dans les cartes postales ne peuvent être utilisés. Les cartes postales hors d'usage sans avoir servi pourront être échangées au guichet des bureaux de poste contre des timbres-poste d'une valeur égale à celle des figurines imprimées sur les cartes postales détériorées.

Outre les cartes postales ordinaires, l'administration vend des cartes postales avec réponse payée.

Il est défendu de joindre ou d'attacher aux cartes postales des objets quelconques.

Le tarif des cartes postales simples est de 10 centimes; celui des cartes postales avec réponse payée est de 20 centimes.

On ne peut envoyer de cartes postales hors de France que dans les pays faisant partie de l'Union postale universelle (voir plus loin le *tarif*). Les cartes mises à la poste à destination d'autres pays seraient expédiées, mais elles seraient soumises au tarif des lettres ordinaires, et leur destinataire aurait, à l'arrivée, à payer une taxe supplémentaire.

Objets recommandés. En France, tous les objets de correspondance dont le transport est confié à la poste peuvent être soumis à la formalité de la recommandation. La *recommandation* se fait au guichet du bureau, où l'on fait un reçu de l'objet recommandé; elle coûte 25 *centimes* en plus de la taxe normale de l'objet recommandé.

En cas de perte d'une lettre ou d'un objet *recommandé*, l'administration est tenue, sauf le cas de force majeure, de rembourser 25 *francs* par lettre ou par objet recommandé.

La *recommandation* est aussi admise pour tous les pays composant l'Union postale universelle, et, en outre, pour un certain nombre de pays ne faisant pas partie de l'Union.

Aucun mode spécial de fermeture ou de forme n'est exigé pour les objets de correspondance recommandés. Mais il est interdit d'y insérer des pièces de monnaie, des matières d'or et d'argent, des bijoux ou autres objets précieux, des billets de banque ou des valeurs payables au porteur.

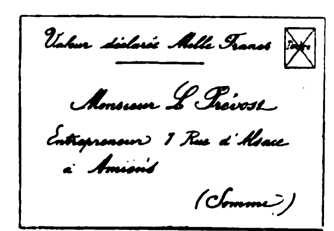
Les objets de correspondance adressés sous des initiales ne sont pas admis à la recommandation.

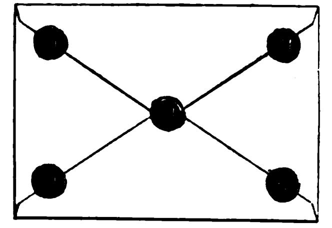
Chargement de valeurs déclarées. On doit faire une *déclaration de valeur* pour tout paquet ou lettre renfermant des billets de banque, chèques, bons, coupons de dividende ou d'intérêts échus, payables au porteur.

La déclaration des valeurs insérées doit être portée d'avance sur l'adresse, *sans rature ni surcharge*. Le montant de leur valeur doit être énoncé en toutes lettres, en francs et en centimes, sans indication de leur nature.

Les lettres contenant des valeurs déclarées doivent être sous enveloppe

scellée de cachets en cire fine, de même couleur, avec empreinte; les cachets doivent être placés de manière à retenir suffisamment tous les plis de l'en-





Lettre chargée : adresse et cachets.

veloppe. Le nombre des cachets est de 2 *au moins*.

L'empreinte de tous les cachets doit être uniforme, sans surcharge apparente

Toute déclaration frauduleuse de valeur supérieure à la valeur réellement insérée est interdite. Il est interdit d'insérer dans des lettres contenant des valeurs déclarées des pièces de monnaie, des matières d'or et d'argent, des bijoux ou autres objets précieux. Les lettres contenant des valeurs déclarées adressées sous des initiales ne sont pas admises.

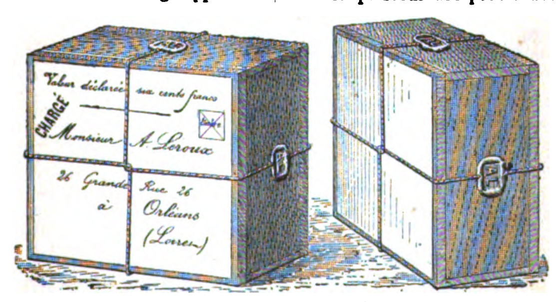
La limite de garantie des valeurs insérées est fixée à 10 000 francs.

Le port des lettres contenant des valeurs déclarées se compose : 1° de la taxe d'une lettre ordinaire, suivant son poids; 2° du droit fixe de chargement de 25 centimes ; 3° d'un droit de 10 centimes pour chaque 500 francs ou fraction de 500 francs de valeurs déclarées.

Boîtes de valeurs déclarées. Les bijoux et objets précieux de petite dimension, expédiés dans des boîtes, sont assimilés aux lettres contenant des valeurs déclarées, quant aux formalités de dépôt et de remise au destinataire. En cas de perte, l'administration est également responsable du montant de la déclaration portée sur les boîtes.

La déclaration ne peut être supérieure à 10 000 francs.

Les boîtes contenant des valeurs déclarées doivent être présentées closes d'avance. Il est interdit aux agents des postes de prêter leur concours à la fermeture de ces boîtes. Le poids n'en est pas limité; leurs dimensions ne peuvent excéder 30 centimètres en longueur, et 10 centimètres en largeur et en hauteur. L'épaisseur des parois des boîtes



Boîte renfermant des objets précieux.

et reproduire un *signe particulier à l'envoyeur* (une empreinte banale, comme celle d'une pièce de monnaie ordinaire, ne serait pas admise).

En cas de perte d'une lettre contenant des valeurs déclarées, l'administration, sauf le cas de force majeure, garantit le remboursement de la valeur déclarée.

doit être de 8 millimètres au moins. Elles doivent être entourées d'un croisé de ficelle solide, scellé sur les quatre faces latérales au moyen de cachets en cire pure de même couleur et portant une empreinte particulière. Les deux autres faces doivent être garnies, sur toute leur étendue, de feuilles de papier

blanc y adhérant fortement et destinées à recevoir, indépendamment de l'adresse du destinataire et de la déclaration de la valeur, les différents timbres que les agents doivent y apposer. En cas de perte ou de détérioration résultant de la fracture des boîtes dont les parois n'auraient pas au moins 8 millimètres d'épaisseur, l'administration n'est tenue à aucune indemnité. Il est interdit d'expédier dans des boîtes, comme valeurs déclarées, des monnaies françaises ou étrangères et d'y insérer des lettres. L'administration peut faire vérifier le contenu des boîtes en présence du destinataire, lorsqu'elle le juge convenable.

Le port des boîtes de valeurs déclarées se compose : 1° du droit fixe de chargement de 25 centimes; 2° d'un droit proportionnel de 10 centimes pour 500 francs déclarés ; 3° d'un prix de transport de 5 centimes par 50 grammes.

L'expéditeur d'une lettre ou d'un objet recommandé, ou d'une lettre contenant des valeurs déclarées, peut demander un avis de réception de cet objet par le destinataire. Le port de l'avis est de 10 centimes; la demande doit en être faite au moment même du dépôt.

Envois contre remboursement. On peut faire par la poste des expéditions à livrer contre remboursement de leur valeur, jusqu'à concurrence de 2000 fr. Les objets, dûment emballés, ficelés et cachetés, doivent porter en tête de la suscription la mention en toutes lettres de la somme à payer par le destinataire, et être accompagnés d'une déclaration de dépôt. Ils ne peuvent peser plus de 500 grammes, ni avoir une dimension supérieure à 30 centimètres sur toutes les faces. Pas de maximum de poids quand la boîte a moins de 30 centimètres de longueur, 10 de largeur et 8 millimètres d'épaisseur. Chaque envoi est passible : 1° d'une taxe fixe de recommandation de 25 centimes ; 2° d'un droit proportionnel d'assurance de 10 centimes par 500 francs on fraction de 500 francs; plus la taxe d'encaissement.

Objets admis à taxe réduite. Certains objets sont transportés à taxe réduite. Ces objets, dont nous donnons l'énumération ci-dessous, doivent toujours, au moment de leur dépôt, être affranchis d'après les tarifs qui leur sont applicables trouvés à la boîte sans affranchissement, ils sont taxés comme lettres. S'ils sont insuffisamment affranchis, ils sont frappés d'une taxe égale au triple de l'insuffisance de l'affranchissement.

L'administration n'est, *dans aucun cas*, responsable des détériorations survenues à des objets affranchis au tarif réduit.

1re Catégorie. — *Journaux, recueils, annales, mémoires et bulletins périodiques paraissant au moins une fois par trimestre et traitant de matières politiques ou non politiques.* — Les publications périodiques doivent être expédiées sous bande, ou sous un fil croisé sans bande, à la condition de porter l'adresse du destinataire écrite d'une manière très apparente sur la bordure extérieure du journal, être affranchies par l'expéditeur et être déposées aux guichets des bureaux de poste. Elles ne doivent contenir aucune annotation ayant le caractère de correspondance personnelle ; mais elles peuvent porter, faits à la main, de simples traits destinés à marquer un mot ou un passage du texte sur lesquels on désire appeler l'attention. Le tarif est de 0fr,02 par exemplaire jusqu'à 50 grammes, avec augmentation de 0 fr. 01 par 25 grammes en sus, ou fraction de 25 grammes.

Les journaux et écrits périodiques publiés dans les départements de la Seine et de Seine-et-Oise jouissent de la réduction de moitié du port quand ils circulent dans l'intérieur du département où ils sont publiés. Les publications périodiques paraissant dans les autres départements ne payent également que moitié du port quand elles circulent dans le département où elles sont publiées ou dans les départements limitrophes.

Les journaux et écrits périodiques peuvent être rassemblés en nombre, pourvu que le poids du paquet n'excède pas 3 kilogrammes.

2e Catégorie. — *Circulaires, prospectus, catalogues, avis divers et prix-courants, journaux réunis en volume, livres, circulaires électorales ou bulletins de vote, gravures, autographies, lithographies, chromographies, héliographies, polygraphies, en feuilles, brochés ou reliés; cartes de visite, avis de naissance, mariage ou décès.* — Les imprimés de cette catégorie doivent être expédiés sous bandes mobiles couvrant au plus le tiers de leur surface. Le port doit en être acquitté à l'avance. Le poids de chaque paquet ne peut excéder 3 kilogrammes; ses dimensions, sur toutes ses faces, 45 centimètres.

Les cartes, plans et gravures peuvent être expédiés sur rouleau ou à plat entre deux cartons maintenus par des ficelles.

Le prix par paquet ou exemplaire isolé est de 1 centime jusqu'à 5 grammes, avec augmentation de 1 centime par 5 grammes ou fraction de 5 grammes, jusqu'à 20 grammes inclusivement;

de 20 à 50 grammes, le port est de 5 centimes; au delà, on ajoute 5 centimes par 50 grammes ou fraction de 50 grammes.

3° Catégorie. — *Échantillons de marchandises*. — Les échantillons de marchandises, avec ou sans imprimés, peuvent être placés soit dans des enveloppes non fermées, soit dans des boîtes ou sacs faciles à ouvrir. Dans tous les cas, les paquets doivent toujours être confectionnés solidement et, en même temps, de manière à ce que le contenu puisse être facilement vérifié. Les factures peuvent être insérées dans les échantillons de marchandises, mais l'indication de la date de payement est interdite.

Les factures ne doivent contenir ni lettre d'envoi, ni avis de traite ou mentions analogues ayant le caractère de correspondance personnelle.

Les échantillons ne doivent pas dépasser le poids de 350 grammes et ne peuvent avoir, en longueur, hauteur ou largeur, une dimension supérieure à 30 centimètres, à l'exception des échantillons d'étoffes collés sur papier ou sur carte mince et flexible, dont la dimension peut atteindre 45 centimètres.

Les objets dans la composition desquels il entre en majeure partie ou en totalité des matières d'or et d'argent ne peuvent circuler à titre d'échantillons.

Les matières dangereuses, inflammables, celles qui exhalent une odeur fétide, les objets passibles de droits de douane ou d'octroi, et généralement tous ceux qui sont de nature à détériorer les correspondances ou à en compromettre la sûreté, sont exclus du service.

L'addition de notes manuscrites ou imprimées ayant le caractère de correspondance personnelle est autorisée, moyennant l'acquittement d'une taxe supplémentaire de 10 centimes.

Le prix, par paquet d'échantillons, est de 5 centimes par chaque 50 grammes ou fraction de 50 grammes.

4° Catégorie. — *Papiers de commerce ou d'affaires et épreuves d'imprimerie corrigées*. — Les règlements et la taxe sont presque les mêmes que pour la catégorie précédente. Dès que des papiers de commerce ou d'affaires portent des indications ayant le caractère de correspondance personnelle, ils doivent acquitter une taxe supplémentaire de 10 centimes. C'est ce qui arrive pour les factures contenant une lettre d'envoi, un avis de traite, rappel de commande, indication de date de payement.

Pour les épreuves d'imprimerie corrigées, les mots *bon à tirer*, *bon à tirer après correction*, ou expressions équivalentes écrites à la main, n'enlèvent pas aux épreuves corrigées le bénéfice de la taxe réduite.

Poids maximum : 3 kil., dimension 0m,45 sur toutes les faces ou, en rouleau, 0m,10 de diamètre sur 0m,75 de longueur.

5° Catégorie. — *Imprimés placés sous enveloppes ouvertes, ou pliées en forme de lettres, cartes circulaires*. — Les avis imprimés ou lithographiés de naissance, mariage ou décès, les prospectus, circulaires électorales, bulletins de vote, catalogues, circulaires, prix-courants, avis divers, cartes de visite imprimées ou manuscrites et les photographies-cartes, peuvent être expédiés sous forme de lettres ouvertes d'un côté ou sous enveloppes non cachetées ou coupées sur un côté, de telle sorte que le contenu puisse en être facilement vérifié. Les indications dépourvues de tout caractère de correspondance personnelle, telles que jours et heures de consultation, jours et heures de réception, peuvent être imprimées sur les cartes. Mais les mentions, même imprimées : compliments, vœux de bonne année, remercîments ou compliments de condoléance, pour prendre congé, ou bien encore P. P. C., et les formules analogues ayant un caractère personnel et intime ne peuvent être faites sur les cartes de visite affranchies au tarif réduit. Les formules imprimées de lettres de faire part et les convocations en cas de décès peuvent porter, manuscrites, les indications des nom, prénoms, qualité ou profession et âge du défunt, la date du décès et le jour, l'heure et le lieu de réunion.

Le port est de 5 centimes par 50 grammes ou fraction de 50 grammes.

Service international des objets à taxe réduite. Tous les objets énumérés dans les 5 catégories précédentes sont généralement admis à taxe réduite dans le service international.

Les *papiers d'affaires* paient une taxe qui ne peut être inférieure à 25 centimes; le poids ne peut dépasser 2 kilogrammes.

Pour les *échantillons*, la taxe minimum est de 10 centimes; le poids ne peut dépasser 250 grammes; les dimensions ne peuvent dépasser 20, 10 et 5 centimètres en longueur, largeur, épaisseur. Le maximum du poids est de 2 kilogrammes.

Distribution à domicile, poste restante. Tout objet confié à la poste, avec une adresse bien mise, est porté à domicile et remis au destinataire, à une personne de sa famille, à ses domestiques, au concierge de sa maison. Les lettres recommandées et les valeurs déclarées ne peuvent être remises contre reçu qu'aux destinataires eux-mêmes ou à leurs fondés de pouvoir. Les objets

recommandés sont remis contre reçu du destinataire, ou, à son défaut, du concierge ou de toute autre personne attachée à son service ou demeurant avec lui.

Quand un objet quelconque confié à la poste porte la mention *poste restante*, l'objet est conservé au bureau de poste jusqu'à ce que le destinataire l'en retire. Il faut que ce dernier justifie de son identité pour que la remise lui en soit faite.

Articles d'argent. On désigne sous le nom d'*articles d'argent*, les sommes déposées aux bureaux de poste et dont la transmission s'effectue au moyen de *mandats ordinaires* et de *mandats-cartes*. Pour ces articles d'argent, voyez MANDATS DE POSTE et BONS DE POSTE.

Recouvrements. — Voy. ce mot.

Colis postaux. — Voy. ce mot.

Abonnements. — Voy. ce mot.

Caisses d'épargne postale. — Voy. CAISSES D'ÉPARGNE.

Tarifs des correspondances postales. Nous avons déjà indiqué, dans le courant de cet article, les tarifs postaux français; nous les résumons ici, pour la commodité de nos lecteurs, en ajoutant quelques tarifs étrangers.

Tarifs des correspondances nées et distribuables en France et en Algérie.

1. Lettres ordinaires : affranchies, 0 fr. 15; non affranchies, 0 fr. 30; par 15 grammes ou fraction de 15 grammes.

2. Cartes postales : cartes ordinaires, 0 fr. 10; cartes avec réponse payée, 0 fr. 20.

3. Journaux et ouvrages périodiques paraissant au moins une fois par trimestre. — Publication expédiée hors du département où est le lieu de publication, ou des départements limitrophes : 0 fr. 02 jusqu'à 50 grammes, avec augmentation de 0 fr. 01 pour chaque 25 grammes ou fraction de 25 grammes en plus. — Publication née et distribuable dans les départements de Seine ou de Seine-et-Oise, et expédiée dans le département où elle est publiée : moitié du tarif précédent. — Publication née dans un autre département et distribuable dans ce département ou dans un département limitrophe : 0 fr. 01 jusqu'à 50 grammes avec augmentation d'un demi-centime pour chaque 25 grammes ou fraction de 25 grammes en plus.

4. Imprimés (autres que les journaux et ouvrages périodiques) expédiés sous bandes. — Prix de chaque exemplaire ou paquet portant une adresse particulière, 0 fr. 01 jusqu'à 5 grammes, avec augmentation de 0 fr. 01 par 5 grammes jusqu'à 20 grammes; de 20 à 50 grammes, 0 fr. 05; de 50 à 100 grammes, 0 fr. 10; et ainsi de suite en augmentant de 0 fr. 05 par 50 grammes ou fraction de 50 grammes, jusqu'au poids maximum de 3 kilogrammes.

5. Imprimés (autres que les journaux et ouvrages périodiques) expédiés sous enveloppes ouvertes. — Épreuves d'imprimerie corrigées, papiers de commerce ou d'affaires, sous bandes mobiles ou dans des enveloppes non fermées. — Echantillons placés soit sous bandes mobiles, soit dans des enveloppes non fermées, soit dans des boîtes ou sacs faciles à ouvrir. — 0 fr. 05 par 50 grammes ou fraction de 50 grammes.

6. Objets recommandés. — Droit fixe de 0 fr. 25 en sus de la taxe normale réglée d'après le poids et la catégorie de l'objet recommandé.

7. Chargement de valeurs déclarées. — Le port se compose de 3 parties : taxe d'une lettre ordinaire, suivant son poids ; droit fixe de chargement de 0 fr. 25 ; droit de 0 fr. 10 pour chaque 100 francs ou fraction de 100 francs de valeur déclarée.

8. Boîtes de valeurs déclarées. — Le port se compose du droit fixe de chargement de 0 fr. 25 et d'une taxe de 1 p. 100 de la valeur déclarée jusqu'à 100 fr., et de 0 fr. 50 pour chaque 100 francs en plus.

Tarifs de l'Union postale universelle. Les pays faisant partie de l'Union postale universelle sont trop nombreux pour être énumérés ici; disons seulement qu'ils renferment tous les pays d'Europe, avec le plus grand nombre des pays hors d'Europe. Pour tous ces pays, les tarifs généraux sont les suivants :

Lettres ordinaires, 0 fr. 25 par 15 grammes.

Lettres non affranchies, 0 fr. 50 par 15 grammes.

Cartes postales, 0 fr. 10.

Cartes postales avec réponse payée, 0 fr. 20.

Papiers d'affaires, 0 fr. 25 jusqu'à 250 grammes; au-dessus, 5 centimes par 50 grammes ou fraction de 50 grammes.

Echantillons, 0 fr. 10 jusqu'à 100 grammes; au-dessus, 5 centimes par 50 grammes.

Journaux et autres imprimés, 0 fr. 05 par 50 grammes.

Recommandation, droit fixe de 0 fr. 25 en sus de la taxe.

Avis de réception des objets recommandés, droit fixe de 0 fr. 10.

Ces taxes sont appliquées aux correspondances d'une colonie française à une autre colonie française.

Lettres de valeurs déclarées : la taxe est variable; elle se compose de la taxe ordinaire, augmentée d'un droit fixe de

0 fr. 25 et d'un droit proportionnel qui varie, selon le pays, de 0 fr. 10 à 0 fr. 35 par 100 francs ou fraction de 100 francs.

Pays en dehors de l'Union postale. Les tarifs sont variables et généralement assez élevés. Pour la *Tunisie*, la *Tripolitaine*, les tarifs de l'intérieur de la France sont appliqués; pour le *Cambodge*, le *Tonkin*, le *Maroc*, *Madagascar*, ce sont les tarifs de l'Union postale. Pour le *Cap de Bonne-Espérance*, le *Natal*, l'*Australie*, la *Tasmanie*, la *Nouvelle-Zélande*, *Sainte-Hélène*, l'*Ascension*, une lettre affranchie coûte 0 fr. 75 pour 15 grammes.

Les prix sont plus élevés pour l'*Abyssinie*, la *Cafrerie*, l'*Arabie*, l'*Annam*, les *îles de la Malaisie*, etc.

V. aussi POSTES, TÉLÉGRAPHES ET TÉLÉPHONES (*administrations*) et Supplément.

postes et télégraphes (École professionnelle supérieure des). — Cette école, située à Paris, renferme deux sections. Pour concourir à l'examen d'entrée de la *première section*, il faut appartenir depuis 5 ans au moins à l'administration, être bien noté et avoir plus de 25 ans. Les matières du concours sont les mathématiques élémentaires, la physique, la chimie, l'histoire, la géographie, les langues étrangères (facultatives). La durée des études est de 18 mois; le régime est l'externat; les *employés-élèves* continuent à compter dans le service auquel ils appartenaient, à conserver leurs droits à l'avancement et à toucher leur traitement. Ceux qui satisfont à l'examen de sortie reçoivent un *brevet* qui, seul, peut donner accès à certains emplois de l'administration.

La *seconde section* est destinée à former les ingénieurs spéciaux de l'administration. Elle reçoit d'abord, sans concours, les anciens élèves de l'Ecole polytechnique classés dans les télégraphes d'après leur rang de sortie, et, en outre, des élèves au concours. Peuvent prendre part au concours : les agents des postes et télégraphes ayant au moins 2 années de service, les licenciés ès sciences, les anciens élèves des Ecoles polytechnique, normale supérieure, des ponts et chaussées, forestière, centrale, ayant satisfait aux examens de sortie. Il faut, en outre, avoir de 20 à 30 ans. Les épreuves roulent sur la physique, la chimie, les mathématiques, les langues vivantes (anglais ou allemand), le dessin graphique. La durée des études est de 2 ans, et le concours n'a lieu que tous les 2 ans. Les élèves sont externes et reçoivent un traitement de 1000 francs; les anciens employés de l'administration qui avaient un traitement supérieur le conservent.

Cette section reçoit aussi des *auditeurs* libres qui passent, à la fin de leurs études, un examen en vue d'obtenir un diplôme ou un *certificat d'études*.

A leur sortie, les élèves-ingénieurs qui satisfont aux examens sont nommés *sous-ingénieurs* des postes et télégraphes.

postes, télégraphes et téléphones (administration). — Nous nous étendons un peu longuement sur l'*administration* des postes, télégraphes et téléphones, qui offre un grand nombre de positions aux jeunes gens et aux jeunes filles. Les renseignements ci-dessous sont principalement empruntés à M. Paul Jacquemart (*Professions et Métiers*).

Administration centrale. Elle est sous les ordres d'un *directeur général* et dépend du ministère du Commerce et de l'Industrie. Elle comprend plus de 1200 employés ou agents secondaires, dont presque la moitié de dames. Le traitement du directeur général est de 25 000 francs; celui des employés hommes va de 1000 à 15 000 francs; celui des dames va de 1 000 à 2 700 francs; celui des agents secondaires (surveillants, garçons de bureau), de 1 200 à 2 400 francs.

Les *commis ordinaires*, qui débutent à 1 900 francs et peuvent aller aux premiers emplois, sont recrutés parmi les agents brevetés de l'Ecole professionnelle supérieure des postes et télégraphes, ou parmi les commis des directions départementales ou des services spéciaux qui remplissent ces fonctions depuis au moins deux ans et qui sont bien notés.

Les *expéditionnaires*, qui débutent à 1 000 francs et peuvent arriver à 2 200 francs, sont pris parmi les anciens sous-officiers des armées de terre et de mer; à défaut de sous-officiers, on prend les expéditionnaires parmi les commis auxiliaires des services extérieurs et les sous-agents de la Direction générale, ou parmi les jeunes gens étrangers à l'administration, ayant une instruction primaire complète et une bonne écriture. Les *dames* sont choisies parmi les receveuses et les dames employées des services extérieurs.

L'administration de la *Caisse nationale d'épargne* fait partie de l'administration centrale des postes, télégraphes et téléphones.

Services extérieurs. Les services extérieurs emploient 60 000 agents (service technique, service d'exploitation, service ambulant, service maritime, services spéciaux). Ces agents sont classés en *ingénieurs*, *employés supérieurs*, *employés ordinaires*, *sous-agents*.

1° *Ingénieurs.* — Ils sont au nombre

de 44 seulement, tous pourvus du brevet de la deuxième section de l'*École professionnelle* supérieure des postes et télégraphes (traitement de 2500 à 12000 francs).

2° *Employés supérieurs.* — Ils sont au nombre de 400 à peu près, tous pourvus, d'après les nouveaux règlements, du brevet de capacité de la première section de l'*École professionnelle* (3000 à 15000 francs); ils sont choisis parmi les employés ordinaires brevetés.

3° *Employés ordinaires.* — Ils sont au nombre de plus de 20000, dont beaucoup de dames (600 à 5000 fr. pour les hommes; 800 à 2700 fr. pour les dames).

On entre dans ces fonctions par voie de concours; il y a plusieurs concours.

Le concours pour les *recettes de bureaux simples* est ouvert aux hommes et aux dames. L'examen comprend : une page d'écriture, une dictée, la formation d'un état, la rédaction d'une lettre, calcul, solution de quelques problèmes d'arithmétique. Les bureaux simples, en dehors de ceux attribués aux sous-officiers désignés par le ministre de la guerre, sont réservés, dans la proportion des 3 quarts des vacances : 1° aux anciens serviteurs de l'Etat qui comptent au moins cinq années de services militaires ou civils rétribués, ou qui, en cas de moindre durée, justifient de n'avoir quitté le service de l'Etat que par suite de blessures reçues dans l'exercice de leurs fonctions; 2° aux femmes, filles ou sœurs des anciens serviteurs de l'Etat, mais dont les services ont une durée de 10 ans au moins et qui sont morts en activité de service; les veuves avec enfants sont admises à faire valoir les services du père, de leur mari; 3° aux fonctionnaires publics non rétribués comptant 5 années de service, ainsi qu'à leurs femmes, filles ou sœurs, s'ils comptent 10 années d'exercice; 4° aux personnes qui ont acquis des titres personnels par des services rendus pendant au moins 3 années consécutives, soit comme gérants de bureaux de poste, soit comme auxiliaires ou aides.

Le concours pour les *dames employées* comporte une dictée, un exercice graphique, la rédaction d'une lettre, l'arithmétique, la géographie de la France. Les postulantes doivent être âgées de 18 à 25 ans. Les postulantes qui satisfont aux épreuves sont employées comme stagiaires, sans rémunération, et nommées avec traitement au fur et à mesure des vacances. Sont admises, avant toutes autres, à passer l'examen : les femmes, filles ou sœurs d'agents ou sous-agents de l'administration des postes, les aides justifiant de 3 années de service.

Le concours pour les *dames télégraphistes ou téléphonistes* comprend une dictée, un exercice graphique, la rédaction d'une lettre, l'arithmétique, la géographie de la France et des notions générales sur les 5 parties du monde. Les conditions pour prendre part au concours et pour entrer dans le service, sont les mêmes que ci-dessus.

Le concours pour les *commis auxiliaires* comprend une dictée, une page d'écriture, la rédaction d'une note, l'arithmétique, la géographie de la France. Les postulants doivent avoir de 18 à 25 ans et avoir fait un stage de 3 mois dans un bureau. Les traitements des commis auxiliaires sont de 1000 à 2400 francs, non soumis à la retenue, et ne donnant pas droit à une pension de retraite. Les commis auxiliaires ne peuvent arriver aux emplois élevés s'ils ne passent l'examen des surnuméraires.

Le concours pour le *surnumérariat* est le plus élevé. Il comprend une dictée, la rédaction d'une note, l'arithmétique jusqu'au système métrique, la géographie physique et politique de la France, les notions élémentaires de physique et de chimie, et, facultativement, une langue vivante, l'algèbre, les connaissances postales et télégraphiques. Les postulants doivent avoir de 18 à 25 ans

4° *Sous-agents.* — Les sous-agents sont au nombre de presque 40000. Leurs traitements vont de 850 à 2400 francs. Ces agents sont : les facteurs locaux et ruraux, les facteurs de ville, les facteurs des télégraphes, les facteurs-boîtiers, les garçons de bureau, les facteurs chefs, chargeurs, entrepreneurs, courriers-convoyeurs, gardiens de bureaux ambulants, surveillants des télégraphes, sous-agents du matériel des bureaux ambulants, brigadiers chargeurs, brigadiers facteurs.

On est généralement nommé sans concours aux emplois de sous-agent. Tout postulant à un emploi de sous-agent doit avoir de 17 à 30 ans. Toutefois, s'il justifie de services publics antérieurs, la limite d'âge peut, dans certains cas, être reculée jusqu'à 40 ans. Un certain nombre d'emplois sont réservés aux anciens sous-officiers.

potager. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, JARDINAGE, LÉGUMES.

potages. — La variété des potages est considérable; voici un petit nombre de recettes, choisies parmi celles dont l'exécution est le plus facile.

Pot-au-feu. Le pot-au-feu se fait ordinairement avec de la viande de bœuf; les meilleurs morceaux à employer sont le gîte à la noix, la tranche, la culotte et le paleron. Dans 6 litres d'eau froide

mettez 3 livres de viande, un peu de sel, et chauffez d'abord doucement : il monte à la surface du liquide une écume qu'il faut enlever avec soin. Quand l'eau bout, ajoutez carottes, navets, panais, poireaux, céleri, racine de persil, une feuille de laurier, deux clous de girofle, une gousse d'ail, un oignon brûlé pour donner de la couleur, et maintenez le tout en très petite ébullition pendant 5 ou 6 heures. On améliore le bouillon en remplaçant une partie du bœuf par une poule, un abatis de dinde, une carcasse d'oie, une vieille perdrix, un morceau de jarret de veau.

Le bouillon terminé, on le passe sur un tamis de crin et on le laisse refroidir; puis on le couvre. Ce bouillon peut se conserver 2 ou 3 jours en hiver; en été il s'aigrit rapidement et ne peut guère être conservé plus de 24 heures.

En ajoutant un peu d'extrait de viande Liebig, on peut faire une plus grande quantité de bouillon gras avec moins de viande.

Soupe grasse. On coupe du pain en tranches minces dans la soupière et on verse dessus le bouillon gras pris directement dans le pot-au-feu. Il faut, pour tremper la soupe grasse, prendre le bouillon à l'endroit où l'ébullition est vive: on prend ainsi moins de graisse; ce bouillon est versé sur une fine passoire placée au-dessus de la soupière. Par-dessus le pain on ajoute une partie des légumes du pot-au-feu.

Potage gras aux pâtes d'Italie. Les meilleures pâtes dites d'Italie sont, en France, celles fabriquées à Lyon et à Clermont-Ferrand. La plus employée est le vermicelle. On porte du bouillon gras, bien dégraissé et bien passé, à l'ébullition et on y jette le vermicelle (en petite quantité) que l'on a brisé entre les mains. On maintient l'ébullition pendant 20 minutes et on sert.

Potage gras au riz. On prend du bouillon gras léger et peu salé (s'il est concentré on ajoute de l'eau); on le porte à l'ébullition et y met du riz bien lavé (3 cuillerées à bouche par litre de bouillon); on maintient l'ébullition pendant 1 heure.

Potage au lait. Faites bouillir 1 litre de lait, avec un peu de sel et de sucre; ajoutez 4 jaunes d'œufs, chauffez plus doucement pour qu'il n'y ait plus ébullition et tournez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le lait épaississe; versez sur du pain coupé en tranches, dans la soupière, et servez.

Soupe à l'oignon. Cette soupe est faite en quelques instants. Dans une casserole mettez un peu de graisse ou de beurre; ajoutez-y des oignons coupés en tranches minces, un peu de farine et remuez jusqu'à ce que le tout ait bien roussi. Ajoutez de l'eau chaude, du sel, du poivre, faites bouillir pendant 20 minutes et versez sur le pain. Si on veut cette soupe au fromage, on met dans la soupière des couches alternatives de pain et de fromage râpé (gruyère et parmesan mélangés), puis on trempe avec le bouillon très chaud; on laisse tremper pendant au moins 15 minutes, en maintenant la soupière près du feu et on sert.

Soupe aux choux. Dans une assez grande marmite, faites bouillir de l'eau; ajoutez un chou coupé en gros morceaux (après avoir enlevé le cœur), puis divers légumes, tels que carottes, pommes de terre, haricots frais, oignons, navets. Maintenez l'ébullition jusqu'à cuisson des légumes; ajoutez alors du sel, du beurre ou de la graisse, laissez alors bouillir encore 25 minutes et trempez sur du pain, après avoir réduit les pommes de terre en purée. Les autres légumes se mettent par-dessus le pain. Ce bouillon est excellent réchauffé.

Soupe aux poireaux. On la fait à peu près comme la soupe à l'oignon; mais on se dispense de mettre de la farine. Les poireaux sont coupés en petits morceaux dans la graisse, puis on ajoute de l'oseille ou des navets coupés en petits morceaux; on verse l'eau chaude, on fait bouillir et on trempe.

Soupe à la citrouille. Dans un 1/2 litre d'eau, faites cuire une livre de citrouille coupée en petits morceaux; salez et poivrez. Quand la cuisson est complète, écrasez la citrouille en purée, ajoutez 1 litre 1/2 de lait, des tranches de pain et maintenez l'ébullition pendant 15 minutes. Ajoutez enfin un oignon haché, roussi dans du beurre, et servez.

Soupe à la purée de haricots. Faites cuire des haricots avec des carottes, des oignons, du sel et du poivre. Après cuisson, écrasez les légumes dans une passoire, pour les réduire en purée; sur cette purée, versez le liquide qui a servi à la cuisson, en mélangeant intimement. Faites bouillir le tout, ajoutez du beurre; laissez bouillir encore 15 minutes et versez sur du pain rassis, taillé en petits croûtons.

Panade. Dans une casserole, mettez de l'eau et du pain dur, cassé en morceaux; salez et poivrez assez fortement; laissez cuire à petit feu pendant 1 heure. Ajoutez alors du beurre ou de la graisse, remuez à la cuillère de bois et laissez encore bouillir pendant 10 minutes. Retirez du feu, ajoutez un jaune d'œuf, remuez doucement et versez dans la soupière.

Remarque. Beaucoup de personnes ajoutent aux soupes maigres, dans leur

assiette même, du lait froid et non bouilli. Le mélange est excellent, mais la soupe devient alors d'une digestion un peu plus difficile.

pot-au-feu. — Voy. POTAGES.

pots à fleurs. — Voy. PLANTES D AGRÉMENT.

pouce (mesure). — Voy. LONGUEUR.

poudres (voy. aussi CARTOUCHES). — Nous reproduisons ici, relativement aux poudres de chasse, le texte abrégé des *Instructions pour les consommateurs*, publiées par l'administration des *Poudres et Salpêtres.*

Poudres noires. *Prix des poudres de chasse françaises :*

	PRIX DES BOITES.		
	1 hect.	2 hect.	5 hec.
Poudre de chasse ordinaire (*fine*).	1f,20	2f,40	5f,90
Poudre de chasse forte (*superfine*)	1f,5.	3f »	7f,50

Chacune des catégories de poudre de chasse, ordinaire ou forte, est divisée en 4 numéros, savoir : les numéros 0, 1, 2 et 3 pour les poudres de chasse ordinaires, et les numéros 1, 2, 3 et 4 pour les poudres de chasse fortes, différant par la grosseur des grains, comme il est figuré ci-après.

Les diverses variétés de poudre de chasse permettent aux chasseurs de fixer leur choix sur celles qui leur conviennent le mieux, d'après le calibre de leurs armes et en raison des charges dont il font usage. D'une manière générale, on devra remarquer que les poudres les plus grosses sont faites spécialement pour les plus forts calibres; néanmoins, pour les petits calibres, ces poudres peuvent être avantageusement employées, mais à la condition de forcer légèrement les charges.

Les poudres de chasse exposées à l'humidité perdent de leur qualité et de leur force. Si elles ne sont pas trop détériorées, c'est-à-dire si elles ont conservé leur aspect net et luisant, on leur rendra leur puissance en les exposant au soleil, étendues sur une feuille de papier ou sur du linge fin; il faut attendre qu'elles soient bien échauffées et les laisser quelques instants à la température de 40 à 50° centigrades. On les renferme ensuite dans un récipient bien sec. *Les chasseurs devront s'abstenir de sécher leur poudre au feu.*

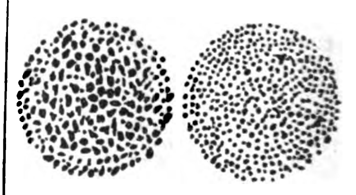
Poudre pyroxylée. La *poudre pyroxylée*, dite aussi *poudre* (*type* S) *blanche*, *poudre de bois*, est un explosif se rapprochant du fulmicoton. Elle a l'aspect de la sciure de bois. Cette poudre commence à être estimée des chasseurs à cause de la très petite quantité de fumée qu'elle produit. Moitié plus puissante que la poudre ordinaire, elle doit être employée à dose 2 fois moindre.

La poudre pyroxylée est livrée au public en boîtes de 100 grammes, 200 grammes, 500 grammes et 1 kilo-



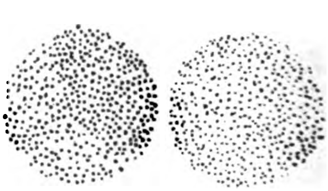
0

800 grains au gramme (fine).



1 — 2 500 grains au gramme (fine ou superfine).

2 — 8 000 grains au gramme (fine ou superfine).



3 — 10 000 grains au gramme (fine ou superfine).

4 — 25 000 grains au gramme (superfine).

Poudres de chasse
représentant la grosseur des grains.

gramme, aux prix respectifs de 12 fr. 60, 25 fr. 20 et 28 francs.

Les charges les plus avantageuses sont les suivantes :

Pour le calibre 12, 2gr,75 de poudre et 32 grammes de plomb;

Pour le calibre 16, 2gr,40 de poudre et 30 grammes de plomb;

Pour le calibre 20, 2gr,25 de poudre et 25 à 26 grammes de plomb.

Ces charges ne doivent pas être dépassées si on veut éviter de fatiguer l'arme.

La nouvelle poudre pyroxylée (*type J*) des manufactures de l'État donne surtout d'excellents résultats pour la chasse ; elle fatigue moins l'arme que la poudre noire, tout en donnant aux plombs une plus grande portée.

Quand cette poudre a pris l'humidité, il faut la faire sécher à 50° centigrades et la laisser refroidir à l'air pendant 24 heures dans un endroit frais et sec.

poudres et salpêtres. — Voy. GUERRE (*ministère de la*).

Pougues (*Nièvre*). — Petite ville de 1 400 habitants ; eau minérale froide, bicarbonatée calcique, ferrugineuse, gazeuse.

Cette eau est employée en boisson, bains, douches contre la gravelle, le catarrhe des voies urinaires, la dyspepsie, la gastralgie.

Établissement de bains avec un beau parc ; plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix modérés. Climat agréable ; promenades et excursions nombreuses dans les environs.

Pougues est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

poulailler. — Le *poulailler* est l'habitation des poules et des coqs ; s'il n'est pas convenablement installé, les volailles ne peuvent pas y prospérer ; il en est de même si le poulailler, quoique ayant une installation convenable, n'est pas tenu dans un état suffisant de propreté. La ménagère soigneuse s'occupera avec autant de sollicitude de l'habitation de ses volailles que des volailles elles-mêmes.

La pièce dans laquelle on installe le poulailler doit être *saine, sèche ;* il faut qu'il soit facile d'y établir une bonne ventilation, par des ouvertures supérieures garnies de toiles métalliques. De cette manière on aura de l'air, sans avoir de courant d'air sur les poules, et l'on s'opposera à l'entrée des renards, fouines, belettes et autres ennemis.

Le sol sera recouvert de sable ou de plâtre, ou de terre légère très sèche, de façon à faciliter les nettoyages ; il est indispensable de nettoyer souvent. D'ailleurs les balayures, composées surtout de fiente, constituent un engrais très puissant.

Pour perchoirs, des traverses en sapin de 6 centimètres de largeur sur 3 d'épaisseur, sur lesquelles les poules reposent à leur aise. Ces traverses seront mobiles ; on les enlèvera fréquemment pour les laver.

Pour pondoirs, pas de paniers, mais des boîtes en sapin, de 30 centimètres de chaque côté sur 10 de hauteur. On les place à terre dans les endroits les plus tranquilles du poulailler ; on les garnit d'un peu de foin avec un peu de cendre dans le fond. Un pondoir suffit pour 10 poules.

Chaque semaine on enlève la fiente, on lave les perchoirs et les pondoirs avec de l'eau et une brosse de chiendent. Deux ou trois fois, pendant la durée de l'été, on lave les murs ou les cloisons, surtout dans les angles, avec de l'eau phéniquée, et on passe une fois par an un *lait de chaux*. On s'oppose ainsi au développement de la vermine. Si, malgré ces précautions, les poux rouges envahissaient le poulailler, on ferait un nettoyage général en passant tout, murs, pondoirs, perchoirs, à l'eau phéniquée, ou bien à l'eau additionnée de 5 grammes d'acide sulfurique par litre.

On évitera aussi d'établir le poulailler dans le voisinage immédiat de l'écurie ou de l'étable. Les principales ouvertures ne seront jamais tournées vers le nord ni vers l'ouest, mais vers l'est ou le midi.

Quand le nombre des poules est considérable, il est préférable d'installer plusieurs poulaillers de grandeur moyenne, plutôt qu'un seul très grand.

Il est bon que le poulailler soit divisé en deux compartiments communiquant par une porte ; l'un de ces compartiments sera réservé aux couveuses et aux poules ayant des poussins. Chaque compartiment aura une porte particulière sur la *basse-cour**, de façon qu'on puisse, au besoin, fermer la porte de communication.

poularde. — Voy. POULET (*cuisine*).

poules (**élevage**). — Il n'est pas de maison de campagne, ferme ou autre, dans laquelle on ne se livre à l'élevage des poules, élevage qui donne de la viande, des œufs, et rapporte, s'il est bien conduit, des bénéfices sérieux.

Ne pouvant établir toutes les règles qu'il est nécessaire d'appliquer dans un élevage rationnel, nous nous contenterons de quelques renseignements qui pourront avoir leur utilité.

Choix d'une race. Les races de poules sont fort nombreuses ; chacune a ses qualités et ses défauts. Nos conseils s'adressant nécessairement aux personnes qui ont peu d'expérience, nous conseillons les races les plus rustiques, celles qui demandent le moins de soins. A cet égard, rien n'égale la *poule commune*, la plus rustique de toutes et la plus facile à nourrir. Grâce à son acti-

vité, elle trouve à vivre dans nos cours de ferme et elle a, beaucoup moins qu'une autre, besoin de nourriture supplémentaire.

Le reproche le plus sérieux qu'on puisse adresser à la poule commune est



Poule (*race commune*).

d'être un peu trop dévastatrice; elle vole comme une perdrix et ne se fait guère défaut de profiter de sa légèreté pour franchir les clôtures et aller ravager les champs et les potagers voisins.



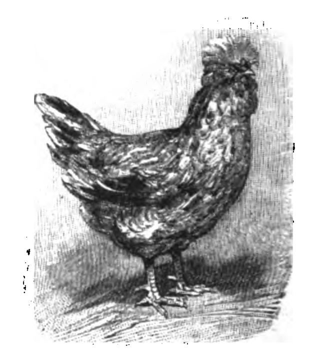
Coq (*race commune*).

La race commune est très précoce; les poulettes nées au commencement du printemps pondent vers la fin de leur premier été.

Comme races plus distinguées on peut, si l'on veut donner à son poulailler des soins assidus, s'adresser à la *race de Houdan* (bonnes pondeuses, beaux œufs, chair fine et abondante); à la *race de Bresse* (bonnes pondeuses, œufs moyens, chair fine); à la *race de la Flèche* (bonnes pondeuses, beaux œufs, chair particulièrement fine et blanche).

Mais on n'aura jamais qu'une seule race, les croisements donnant en général de fort mauvais résultats.

Nourriture des poules. Les poules qui peuvent errer librement dans la cour de



Poule (*race de Houdan*).

la ferme et dans les champs avoisinants, trouvent là une partie de leur nourriture, mais il ne faudrait pas pousser à l'extrême le système de laisser aux poules le soin de chercher elles-mêmes

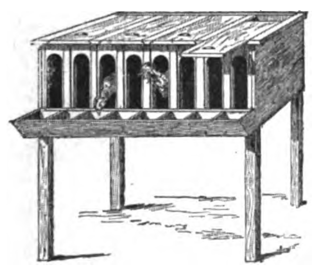


Coq (*race de Houdan*).

leur nourriture. Elles deviendraient nécessairement très maraudeuses et feraient dans les cultures avoisinantes des dégâts considérables. On donnera donc chaque jour, le matin et le soir, une nourriture supplémentaire, constituée de *chènevis*, *sarrasin*, *avoine*, *orge*, *maïs*, *menus blés*. A cette nourriture, qui est échauffante, il est bon d'ajouter un peu

de nourriture verte, telle que feuilles de laitue, son cuit avec des carottes et des navets. L'adjonction de la nourriture verte est particulièrement indispensable aux poules qui ne vont pas dans les champs et qui sont parquées dans une basse-cour close. La nourriture supplémentaire est généralement distribuée à la volée dans la cour; il faut à peu près 40 à 50 grammes de graines par tête, donnés en deux fois. Pour les animaux en basse-cour close, il faut doubler la quantité et ajouter du vert, comme nous l'avons dit; dans ce cas il est préférable de mettre des grains dans des augettes spéciales.

Engraissement. L'engraissement des poulets peut avoir pour but, soit de produire des bêtes bien en chair, soit d'arriver à une finesse extrême, comme on le fait dans le Maine et dans la



Épinette pour l'engraissement des volailles.

Bresse. Les opérations à effectuer pour arriver à la finesse de graisse sont assez complexes, nous n'en parlerons pas.

Mais s'il s'agit d'avoir simplement de beaux poulets, l'opération est facile. On prend des bêtes jeunes, de 8 à 10 mois, on les place dans une cage, en un lieu peu éclairé, et on leur donne à manger à discrétion; la nourriture sera composée principalement de grains (criblures de blé, sarrasin, maïs, avoine,...), ou bien une pâtée de farine d'orge et de sarrasin ou de maïs avec du lait de beurre. En 10 ou 15 jours, la volaille devient très belle. Si les bêtes conservent l'appétit et qu'on puisse continuer pendant 10 jours de plus, on a une volaille fine.

Sans mettre les volailles à part dans des épinettes, on arrive à d'excellents résultats en donnant à quelques-unes de celles de la basse-cour deux repas supplémentaires par jour, l'un composé de grains, l'autre d'une pâtée analogue à celle indiquée plus haut. Ces repas supplémentaires se donnent dans un petit parc spécial, dans lequel les poules que l'on engraisse arrivent d'elles-mêmes au bout de 1 jour ou 2.

Ponte et œufs. Les poules commencent à pondre à l'âge de 8 à 10 mois; à 5 ans elles pondent beaucoup moins. On ne doit donc jamais avoir dans une basse-cour de poules de plus de 5 ans. Une poule de 5 ans perd chaque jour de sa valeur, et elle ne paie même plus sa nourriture par sa ponte. Les poules de 3 ans sont celles qui donnent les plus beaux œufs.

Une poule bonne pondeuse peut donner de 100 à 150 œufs par an, si elle est très bien soignée. Médiocrement soignée, elle pond beaucoup moins. Une nourrriture assez abondante, mais pas trop échauffante cependant, est ce qui convient le mieux. Les poules trop grasses pondent peu et leurs œufs ont la coquille très mince.

Le poids d'un œuf de poule varie, selon la race et la nourriture, de 50 à 80 grammes. Un œuf pesant 65 grammes est déjà fort beau, et le poids de 80 grammes est tout à fait exceptionnel.

La ponte commence en mars pour se terminer en novembre. On ne peut avoir de ponte d'hiver qu'en employant des procédés particuliers.

La présence d'un ou plusieurs œufs dans un nid invite les poules à pondre. C'est pour cela qu'il est d'usage de placer dans les nids des œufs gâtés ou des œufs postiches. On détermine ainsi les poules à déposer leurs œufs dans le poulailler plutôt que dans les buissons du voisinage.

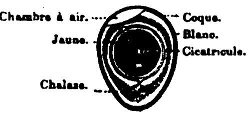
Couvée. On ne laissera couver que les poules douces, qui se laissent approcher facilement quand elles sont sur le nid. Quand une poule farouche, brutale, demande à couver, on lui fait passer son envie en la mettant sous une mue, en lui donnant, pendant quatre ou cinq jours, beaucoup à boire, peu à manger, et en la baignant à plusieurs reprises dans l'eau fraîche.

Quand on a fait choix d'une couveuse et qu'on s'est bien assuré de son envie de couver, on lui donne, selon sa taille, de 10 à 15 œufs bien choisis. Ces œufs doivent n'être pas pris au hasard dans le poulailler. Il faut qu'ils proviennent de poules toutes de même race, ayant au moins 2 ans; ces œufs doivent être très frais, nouvellement pondus, si cela est possible. Dans tous les cas ils auront moins de 15 jours.

Ces œufs devront avoir été fécondés. Ils le seront généralement si la basse-cour renferme à peu près un coq pour 15 à 20 poules; proportion qu'il convient

de ne pas dépasser pour éviter les rivalités et les batailles entre coqs.

L'incubation dure 21 jours. Pendant ces 21 jours, il faut éviter de toucher et de remuer les œufs, de peur que la couveuse ne les abandonne. Pour faire manger la poule, une fois chaque jour, à la première heure, on la prend doucement et on la met sous une cage en osier où on a préparé une bonne ration



Œuf de poule.

de grain et de l'eau fraîche. Au bout d'un quart d'heure, la poule est remise sur ses œufs. Pendant cet éloignement forcé, elle a mangé à son aise, s'est dégourdi les jambes, a fait ses excréments, et l'air s'est renouvelé autour des œufs.


Quatrième jour.


Neuvième jour.


Douzième jour.


Vingtième jour.


Vingt et unième jour.

Développement du poulet dans l'œuf.

Si l'éclosion se fait bien et que les œufs aient été bien choisis comme nous l'avons indiqué, on peut espérer avoir 12 petits sur 15 œufs, pour une couvée de printemps, et 8 à 9 seulement pour une couvée d'été.

Il est avantageux d'avoir des couvées aussi précoces que possible, et de les échelonner ensuite pendant l'été jusqu'au mois de septembre. De la sorte, si on mène à bien les petits par des soins suffisants, on a de jeunes poulets, excellents pour la broche, pendant toute la durée de l'année.

On peut faire couver des œufs de poule à une dinde, qui en couve alors aisément de 30 à 36. Voy. aussi INCUBATION ARTIFICIELLE.

Soins à donner aux petits poulets. Le premier jour de leur naissance, les jeunes poulets n'ont pas besoin de manger. On les laisse sous la mère sans les toucher. Pendant 4 ou 5 jours ensuite, on maintient ces poussins au poulailler; pour cela on enferme la mère sous une mue à claire-voie; les petits peuvent circuler et sortir de la mue, mais ils ne s'en éloignent jamais, retenus par la présence de la mère. Pendant les premiers jours, la nourriture se compose de mie de pain trempée dans de l'eau ou dans du lait, avec addition d'œufs légèrement durs; ensuite on leur donne quelques menus grains ramollis dans l'eau chaude.

S'il fait beau, on met la mue dehors, pour retenir la mère toujours captive, tout en permettant aux poussins de prendre l'air. On évite avec soin la fraîcheur du matin et celle du soir.

Quand les poussins ont une vingtaine de jours, on peut supprimer la mue et laisser la mère se promener en liberté. Alors on donne de menus grains aux petits. A l'âge de 5 semaines, ils abandonnent la mère et partagent la vie commune.

Maladies. Nombreuses sont les maladies des poules. Nous y insisterons, car nombre de ménagères, très entendues pour les soins à donner à la volaille, ne savent pas soigner les bêtes malades.

Une poule qui ne mange plus, qui a le bec ouvert et semble respirer avec difficulté, a probablement la *pépie*. On s'en assure en regardant si elle a à la pointe de la langue une peau jaunâtre. On enlève cette peau avec une épingle, on badigeonne la plaie et aussi la bouche et la gorge de la poule avec un plumeau de charpie trempé dans une forte dissolution d'alun; on met un peu de salpêtre dans la boisson.


Mue à claire-voie, pour l'élevage des petits poulets.

Une poule qui est triste, constipée, qui ne gratte plus, doit être soupçonnée d'avoir un petit *abcès au croupion*. Quand cet abcès est *mûr*, on le perce avec un canif bien tranchant ou une épingle, on presse pour faire sortir le pus, on lave

avec de l'eau vinaigrée chaude et on enduit d'un peu de pommade camphrée. On enferme la poule jusqu'à complète guérison, et on lui donne une nourriture rafraîchissante : feuilles de laitue ou de betterave cuites avec du son d'orge.

Les poules sont *constipées* quand elles mangent trop de graines sèches. La constipation est surtout fréquente chez les couveuses. On donne une nourriture rafraîchissante, composée comme nous venons de l'indiquer, ou bien des herbes hachées (salade, oseille, épinard) avec du son mouillé.

La *diarrhée*, due à l'humidité atmosphérique ou à une alimentation trop rafraîchissante, se guérit en faisant manger d'abord du pain trempé dans du vin et en nourrissant pendant quelques jours exclusivement de grains.

Quand une poule a la *goutte*, ses pattes se gonflent, elle marche difficilement ; il faut se hâter de la tuer et de la manger avant qu'elle ait eu le temps de maigrir. Mais comme la goutte provient le plus souvent de l'humidité du poulailler, on fera tous ses efforts pour assainir ce dernier, ou pour le placer ailleurs, car d'autres poules, en grand nombre, pourraient également être atteintes.

Quand une poule a un écoulement d'humeur par le nez ou le gosier, elle a la *roupie*. Il faut la tuer tout de suite, car la maladie est contagieuse et ferait de grands ravages. On ne mangera pas les poules atteintes de la roupie.

Au mois d'octobre, les poules *muent ;* elles sont alors laides, inquiètes, déplumées. Celles qui semblent plus particulièrement fatiguées doivent être placées dans un endroit chaud, par exemple à l'étable.

Une poule qui *tousse*, qui respire difficilement, qui semble près de suffoquer, a souvent de petits vers dans le gosier. Le mieux est de la tuer.

Quand les *poux* se multiplient sur les poules, ils arrivent à les faire périr. Dans ce cas, il faut d'abord nettoyer à fond le *poulailler** (voy. ce mot) ; puis on lave les poules avec de l'eau de savon noir, et enfin on insuffle sous les plumes, quand elles sont sèches, de la *poudre de pyrèthre.*

Une des maladies contagieuses les plus graves qui puissent atteindre les volailles est le *choléra des poules*, auquel sont également sujets les oies, les canards, les dindons. On peut mettre les volailles à l'abri de cette maladie, quand elle est épidémique dans la contrée, par une *vaccination préventive* (consulter le vétérinaire). A défaut de vaccination préventive, on peut prendre des précautions pour empêcher la contagion de se propager. Une bête qui a le choléra est somnolente, sans forces ; elle ne s'éloigne pas quand on la chasse ; la température de son corps s'élève, sa crête devient violette ; la mort survient rapidement. Quand une mort se produit au poulailler dans ces conditions, il convient de faire sortir les volailles de la basse-cour et de les maintenir autant qu'on le peut isolées les unes des autres. On procède à un nettoyage complet du poulailler et de la basse-cour en enlevant le fumier, en lavant les murs, le sol, les perchoirs avec de l'eau renfermant 5 grammes d'acide sulfurique par litre et en frottant avec un balai. Si aucun nouveau décès n'est survenu au bout de 8 à 10 jours, on remet tout en ordre, en conservant isolées les poules qui semblent tristes.

Le meilleur moyen de prévenir toutes les maladies est d'avoir un *poulailler** sain, et de donner aux volailles une nourriture convenable.

poulet (cuisine). — La chair du poulet est succulente, assez nourrissante et de facile digestion ; elle convient autant aux convalescents qu'aux personnes en bonne santé. C'est à partir de l'âge de 4 à 5 mois que les poulets commencent à avoir toute leur qualité ; vers 8 à 10 mois ils sont déjà moins délicats, à moins d'être finement engraissés. Les *poulardes*, jeunes poules engraissées avant d'avoir pondu, et les *chapons*, jeunes poulets également engraissés, sont surtout délicats. Les poulardes (*fig.*) et les chapons du Périgord, de la Bresse, du pays de Caux, du Maine et, par-dessus tout, les poulardes de la Flèche jouissent d'une réputation méritée. Ces chapons et ces poulardes se consomment en hiver ; ils sont alors âgés de 10 mois au plus, et arrivent à peser jusqu'à 4 et 5 kilogrammes chacun.

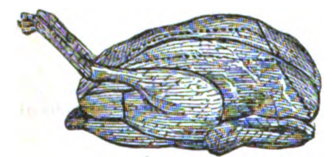
Les volailles les meilleures ont la peau fine, blanche et unie, avec une chair ferme et grasse (voy. aussi VOLAILLES) ; on les fait ordinairement rôtir, les autres modes de préparation étant le plus souvent réservés aux poulets de moindre qualité.



Comment on découpe la poularde.

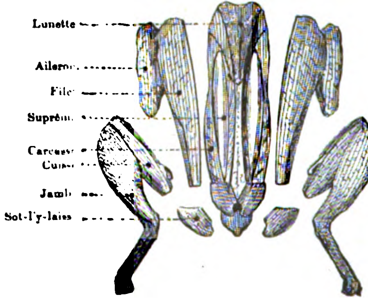
Poulet rôti. On ne fait rôtir que les poulets jeunes, gras, à peau fine (*fig.*). La bête, saignée, plumée, vidée, flambée, troussée, est bardée de lard, salée en

dedans et mise à la broche ou au four. On arrose avec le jus, additionné d'un peu d'eau et de sel. Le feu doit être modéré; la cuisson est prolongée jusqu'à ce qu'il ne reste aucune partie



Comment on découpe le poulet.

saignante; elle dure de 30 minutes à 2 heures, selon la grosseur de la volaille et l'appareil employé. Une belle poularde n'a pas besoin d'être bardée; on l'enveloppe dans un papier beurré qu'on



Divers morceaux du poulet après découpage.

enlève quand la cuisson est presque complète, pour faire prendre couleur.

Les restes du poulet rôti se mangent froids, soit seuls, soit accompagnés d'une sauce mayonnaise.

Poulet cuit dans son jus. Un jeune poulet, troussé et bardé de lard, est mis dans une casserole avec un peu de beurre; quand il a pris couleur, on sale, on poivre, on couvre la casserole et on fait cuire à petit feu pendant 1 heure et demie. On dresse le poulet sur un plat, on ajoute 2 ou 3 cuillerées de bouillon au jus et on verse sur le poulet.

Fricassée de poulet. Dans la casserole on met du beurre; quand il est fondu, mais non chaud, on y délaye peu à peu de la farine; on ajoute eau chaude, sel, poivre, persil, thym, ciboule, ail, et enfin un jeune poulet coupé en morceaux. On couvre et on laisse cuire à petit feu. A moitié cuisson on ajoute des petits oignons et des champignons. Après une heure, on met les morceaux de poulet dans un plat, on ajoute 2 ou 3 jaunes d'œufs à la sauce et on en arrose le poulet. On sert en ajoutant des rondelles de citron.

Poulet sauté. On met dans la poêle un jeune poulet, coupé en morceaux, avec du beurre. On fait sauter d'abord sur un feu vif, puis on modère le feu et on achève la cuisson lentement; quand elle est presque complète, on ajoute du sel, du poivre, du persil et de l'estragon hachés. Pour servir, on met les morceaux dans le plat, on ajoute dans la poêle un peu de bouillon, on laisse bouillir un moment et on arrose avec ce jus.

Poule en daube. Dans une grande casserole fermant bien on met une tranche de lard, sur laquelle on pose une vieille poule; on y ajoute un pied de veau coupé en quatre, un bouquet de persil, cerfeuil, ciboule, laurier, de la cannelle, des clous de girofle, des oignons, des carottes, du sel, du poivre, et on recouvre d'une grande barde de lard; on ajoute du bouillon additionné de vin blanc et d'un peu d'eau-de-vie, de façon à faire presque baigner complètement. Puis on ferme hermétiquement et on laisse cuire à petit feu pendant 5 ou 6 heures. Pour servir on passe le jus. Cette poule se mange très bien froide, avec le jus pris en gelée.

Poule au riz. On opère comme ci-dessus, sans mettre de pied de veau. Au bout de 4 heures, on enlève les légumes et on ajoute 100 grammes de riz bien lavé à l'eau chaude; on couvre de nouveau et on continue la cuisson. Si la sauce est trop courte, on ajoute un peu d'eau ou de bouillon. Après 1 heure le riz est cuit; on sert la poule sur le riz.

Pouliguen (le) (*Loire-Inférieure*). — Petit port de pêcheurs (1000 habitants); belle plage bordée de charmantes villas. Le Pouliguen attire un grand nombre d'étrangers, qui trouvent à s'y établir pour la saison des bains dans de conditions modestes (*fig.*).

Le Pouliguen est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

pouls. — Pour tâter le *pouls*, appliquez les trois doigts du milieu de la main droite sur la portion du poignet qui est du côté du pouce. Après quelques tâtonnements, vous arriverez à sentir les battements du pouls. Il faut placer vos doigts de façon que vous sentiez le battement sur les trois doigts et sur l'extrémité de chacun d'eux.

Des indications précieuses sont tirées

de l'inspection du pouls. Dans l'état de santé, on doit compter (une montre à secondes est indispensable si l'on veut compter exactement) 140 à 180 pulsations par minute chez un nouveau-né, 125 à 130 chez un enfant de quelques



Le Pouliguen.

mois, 100 à 110 dans la seconde année ; puis le nombre des pulsations diminue un peu chaque année, pour tomber à 80 vers 15 ans, à 70 chez l'adulte ; chez le vieillard, il remonte à 75. Chez la femme le nombre de pulsations est plus grand que chez l'homme. Le nombre augmente par l'effet d'un exercice violent, d'une émotion vive, du séjour dans un endroit chaud ; il est plus grand après les repas.

Les maladies, et même une simple indisposition, apportent dans la fréquence du pouls, comme aussi dans sa manière d'être, des modifications diverses. Dans l'anémie, les défaillances, les syncopes, les nausées, les indigestions.... le pouls devient moins fréquent et plus faible ; il en est de même sous l'action de certains médicaments. Il arrive même qu'il est à peine perceptible.

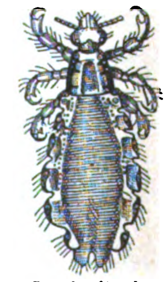
Dans les fièvres il est plus rapide, plus fort et plus saccadé ; chez l'homme adulte le nombre des pulsations dépasse parfois 100 dans la fièvre.

Dans les maladies de cœur le pouls est irrégulier.

pourriture. — Voy. MOUTON.

Pourville (*Seine-Inférieure*). — Petite station de bains, voisine de Dieppe (voitures publiques, 4 kilomètres). Belle plage, bordée de belles villas. On trouve à s'y loger à bon compte. Agréables promenades aux environs. Voy. BAINS DE MER.

poux (**destruction des**). — Les personnes malpropres ont seules des poux ; quelques poux venus accidentellement sur la tête d'un enfant bien tenu disparaîtront par l'action du peigne fin et de la brosse (*fig.*).



Pou de tête, ***de l'homme.***

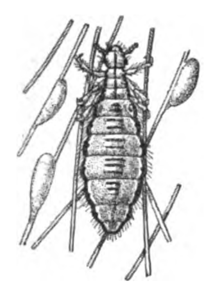
Quand ces vilains insectes pullulent, il faut laver la tête à l'eau de quinine à plusieurs reprises et continuer les soins de propreté. Au besoin on peut em-

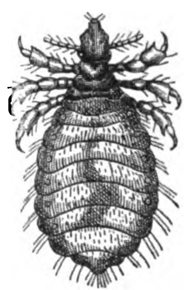
ployer la poudre insecticide (poudre de pyrèthre); pour cela, on écarte les cheveux et on fait aller la poudre sur la peau à l'aide d'un petit soufflet spécial. L'action de la poudre, répétée à 3 ou 4 reprises, à quelques jours de distance, et combinée avec l'emploi quotidien du peigne fin, fait disparaître ces insectes.

Quand il n'y a plus de poux, il faut cesser de se servir du peigne fin, qui irrite la tête, mais continuer les soins de propreté de chaque jour.

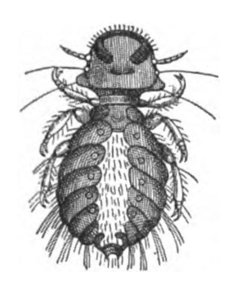
Il est absurde de dire, avec les gens de la campagne, que les poux sont bons à la santé des enfants et qu'il est dangereux de les détruire.

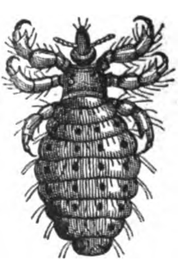
Beaucoup d'animaux domestiques ont des poux; le chien, le porc, le bœuf, le cheval, l'âne, le lapin, etc., en sont parfois tellement couverts que les démangeaisons leur font perdre l'appétit, ce qui détermine l'amaigrissement, et parfois la mort (*fig.*). Les animaux mal soignés, mal nourris, logeant dans des étables malsaines et malpropres, sont particulièrement dévorés par les poux. Le meilleur remède consiste donc à assainir les étables, à mieux soigner les animaux. Pour couper court au mal, en attendant l'effet des soins continus, on doit tondre la bête et la laver avec une décoction de tabac ou avec du pétrole (à 2 ou 3 reprises, à quelques jours de distance), en empêchant l'animal de se lécher ensuite.

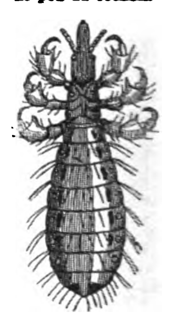

Le pou de la tête et ses lentes.


Le pou du chien.


Le pou du cochon.


Le pou de la perdrix rouge.


Le pou du bœuf.


Le pou du veau.

Quand un poulailler ou un pigeonnier est envahi par les poux, il faut le laver dans toutes ses parties avec de l'eau contenant un peu d'acide phénique, puis le peindre au *lait de chaux*.

préciput. — Droit accordé à une personne de prélever, avant tout partage, une partie déterminée d'un bien, d'une succession. Le *préciput* accordé à un héritier, ou la totalité des préciputs accordés à plusieurs héritiers, ne peut dépasser la *quotité disponible*, quand il y a des enfants ou des ascendants.

Un préciput est souvent accordé, par contrat de mariage, par chacun des époux à l'époux qui survivra.

Préfailles (*Loire-Inférieure*). — Village dont la plage est très fréquentée, à la belle saison, quoiqu'elle soit très caillouteuse et que la lame y soit forte. Vie facile et à assez bon marché.

On se rend à Préfailles par Pornic (chemin de fer); de là une voiture publique conduit à destination (9 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

préfecture de la Seine. — Les divers services de la préfecture de la Seine occupent plusieurs milliers d'employés ou agents subalternes (administration centrale, administration des mairies, Mont-de-Piété, Assistance publique, travaux de la ville de Paris). Chacun de ces services se recrute parmi les jeunes gens justifiant des connaissances spéciales nécessaires; les capacités requises dans l'Assistance publique, par exemple, diffèrent essentiellement de celles qui sont nécessaires dans les travaux de voirie.

A l'administration centrale on admet des *expéditionnaires* (2 100 à 3 300 francs) et des *commis rédacteurs* (2 700 à 11 000 francs).

Pour être *expéditionnaire*, il faut passer un examen sur l'écriture, l'orthographe, l'arithmétique.

Pour être *commis rédacteur*, il faut avoir moins de 40 ans, être licencié en droit ou licencié ès lettres et prendre part à un concours sur les matières administratives. Les expéditionnaires peuvent passer cet examen sans limite d'âge, pourvu qu'ils soient bacheliers.

préfecture de police. — La préfecture de police, à Paris, occupe plusieurs milliers d'*agents de police*, choisis parmi les anciens militaires, et un grand nombre d'employés dépendant de l'administration centrale et des services extérieurs.

Pour entrer dans les bureaux, il faut avoir moins de 30 ans et subir un examen sur le français, l'histoire, l'arithmétique; les emplois accessibles à la suite de cet examen correspondent à des traitements de 1 800 à 3 500 francs. Pour atteindre les grades supérieurs (3 600 à 14 000 francs), il faut passer un second examen, plus difficile, portant surtout sur la science du droit et de l'administration.

Les employés extérieurs sont d'abord les *commissaires de police**, les *inspecteurs* de la navigation et des ports, des halles et marchés, des prisons, maisons de santé, bureaux de nourrices, des enfants du premier âge; le recrutement de ces inspecteurs se fait dans des conditions très diverses; les traitements varient de 1 200 à 8 000 francs.

préfets. — Le préfet est le premier fonctionnaire administratif du département. Il représente l'État dans chaque département, transmet aux autorités locales les lois, décrets, règlements, et veille à leur exécution. Il a le pouvoir de statuer sur un grand nombre d'affaires départementales et communales.

De plus, il gère les biens du département et agit en son nom en justice. Ses *arrêtés* peuvent être attaqués par les intéressés (particuliers, communes, fonctionnaires, maires,...) devant le ministre que la matière concerne, devant le conseil d'Etat.

Le préfet nomme, déplace, suspend les instituteurs et institutrices sur la proposition de l'inspecteur d'académie.

Il est assisté, dans son administration, par un *secrétaire général*, par le *conseil de préfecture*, et, pour ce qui regarde les affaires départementales, par le *conseil général* et les *conseils d'arrondissement*; pour les affaires de l'instruction primaire, par le *conseil départemental de l'instruction primaire*.

Dans chaque arrondissement se trouve un *sous-préfet*, qui ne jouit d'aucune attribution spéciale, et est simplement l'intermédiaire entre les maires et le préfet.

On entre dans l'administration préfectorale sans qu'aucune condition soit exigée, et on peut être nommé préfet directement, en dehors de toute hiérarchie. Ceux qui suivent la voie hiérarchique débutent comme sous-préfets de 3ᵉ classe, secrétaires généraux de 3ᵉ classe, ou *conseillers de préfecture** (il faut alors avoir 25 ans et être licencié en droit).

Les traitements sont, pour les *sous-préfets* ou *secrétaires généraux* (4 500, 6 000, 7 000 francs, selon la classe); pour les *préfets* (18 000, 24 000, 35 000).

Le *préfet de la Seine* et le *préfet de police*, à Paris, ont des attributions spéciales.

Quant aux *préfets maritimes*, chargés de l'administration spéciale des ports de guerre et des établissements maritimes, ce sont des officiers généraux de la marine qui n'ont de commun que le nom avec les préfets des départements.

Bureaux des préfectures. Les bureaux des préfectures des départements occupent un certain nombre d'employés (800 à 6 000 francs de traitement). Dans quelques départements, les fonctions de début sont données au concours; mais le plus souvent tous les employés sont nommés par le préfet.

prénoms. — Voy. ACTE DE NAISSANCE.

prescription. — Moyen légal d'acquérir la propriété d'une chose ou de se libérer d'une obligation par un certain laps de temps. De là deux sortes

34.

de prescription, la *prescription acquisitive* et la *prescription libératoire*.

Prescription acquisitive. Elle s'applique aux droits de propriété, d'usufruit, d'usage et d'habitation, et aux servitudes (voy. ce mot) continues et apparentes. Son élément essentiel est la possession : pour que la possession puisse fonder la prescription, il faut qu'elle soit exercée, pendant tout le temps requis par la loi, d'une manière normale et régulière, sans violence ni interruption. En général, la prescription est acquise à l'égard des immeubles, des servitudes continues et apparentes, par une possession de 30 ans. Cependant si l'immeuble a été acquis par une vente, une donation ou un testament, et qu'on reconnaisse que le vendeur ou le donataire n'était pas réellement propriétaire du fonds, la prescription est acquise après 10 ou 20 ans, à moins que l'on ne démontre la *mauvaise foi* de l'acquéreur.

Prescription libératoire. Elle concerne les obligations, les servitudes de toute nature et les hypothèques. Elle a pour base l'inaction de l'ayant droit continuée pendant un certain temps. Le temps exigé pour la prescription libératoire est généralement de 30 ans; mais il y a de nombreuses exceptions. Ainsi, se prescrivent par 5 ans : les arrérages des rentes perpétuelles et viagères, les pensions alimentaires, les loyers des maisons et le prix de ferme des biens ruraux, les lettres de change, les intérêts des sommes prêtées,...; se prescrivent par 2 ans : l'action des avoués pour le payement de leurs frais et salaires; se prescrivent par un an : l'action des médecins, chirurgiens, celle des marchands pour les marchandises qu'ils vendent aux particuliers non marchands, celle des maîtres de pension pour le prix de la pension de leurs élèves, celle des domestiques pour le payement de leur salaire; se prescrivent par 6 mois : l'action des maîtres des sciences et des arts pour les leçons qu'ils donnent au mois, celle des hôteliers à raison du logement et de la nourriture qu'ils fournissent, celle des ouvriers et des gens de travail pour le payement de leurs journées, fournitures et salaires. En fait de *meubles*, possession vaut titre, sans qu'il y ait besoin de prescription, sauf pour les objets perdus ou volés, qui peuvent être revendiqués pendant 3 ans contre celui entre les mains duquel le propriétaire les retrouve.

La prescription existe aussi en faveur des crimes (10 ans), délits (5 ans), contraventions (1 an). Cette prescription s'applique aussi bien à l'*action civile* qu'à l'*action publique*.

De même les peines auxquelles les coupables ont été condamnés se prescrivent : par 20 années pour les crimes, par 5 années pour les délits et par 2 années pour les contraventions. Les condamnations civiles qui peuvent accompagner les condamnations criminelles, correctionnelles ou de simple police, ne se prescrivent que par 30 années.

Il y a *imprescriptibilité*, c'est-à-dire non-application des délais ordinaires de la prescription, pour les biens faisant partie du domaine public; pour les biens des départements et des communes qui sont affectés à un service public (routes départementales, chemins vicinaux, églises, cimetières, prisons,...).

président de la République. — Le président de la République est le chef du pouvoir exécutif. Il a l'initiative des lois, concurremment avec les membres des deux Chambres. Il promulgue les lois, il négocie et ratifie les traités; il en donne connaissance aux Chambres aussitôt que l'intérêt et la sûreté de l'Etat le permettent. Les traités de paix, de commerce, les traités qui engagent les finances de l'Etat, ceux qui sont relatifs à l'état des personnes et aux droits de propriété des Français à l'étranger, ne sont définitifs qu'après avoir été votés par les deux Chambres. Nulle cession, nul échange, nulle adjonction de territoire ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une loi.

Le président de la République ne peut déclarer la guerre sans l'assentiment préalable des deux Chambres.

Il a le droit de faire *grâce*.

Il dispose de la force armée : il nomme à tous les emplois civils et militaires. Chacun de ses actes doit être contresigné par un *ministre**.

Le président de la République peut, sur l'avis conforme du Sénat, dissoudre la Chambre des députés avant l'expiration légale de son mandat. Dans ce cas, les collèges électoraux sont convoqués pour de nouvelles élections, dans le délai de 3 mois.

Le président de la République n'est responsable que dans le cas de haute trahison. Il ne peut être mis en accusation que par la Chambre des députés et ne peut être jugé que par le Sénat.

Il reçoit, par an, 600 000 francs de traitement et 600 000 francs pour frais de déplacement et de représentation.

Le président de la République est nommé pour 7 ans; il est rééligible. Il est élu à la majorité absolue des suffrages par l'*Assemblée nationale* (voy. CONSTITUTION). Les membres des familles ayant régné sur la France sont inéligibles. Un mois au moins avant le terme légal des pouvoirs du président

de la République, les Chambres doivent être réunies en Assemblée nationale pour procéder à l'élection du nouveau président. En cas de décès ou de démission du président de la République, les deux Chambres se réunissent immédiatement et de plein droit. Dans le cas où la Chambre des députés se trouverait dissoute au moment où la présidence de la République deviendrait vacante, les collèges électoraux seraient aussitôt convoqués, et le Sénat se réunirait de plein droit.

présomption. — Voy. PREUVE DES OBLIGATIONS.

presse. — La loi du 29 juillet 1881 réglemente tout ce qui est relatif à l'imprimerie, à la librairie, à l'affichage, au colportage, aux publications périodiques. Elle consacre la liberté absolue pour tout Français de publier sa pensée et de manifester ses opinions, et elle ne contient aucune disposition préventive. C'est dire que la répression des délits et des crimes (tels que : outrage à la morale publique, provocation à la désobéissance aux lois, excitation à la guerre civile, diffamation, injure, provocation, ...) commis par la voie de la presse rentre purement et simplement dans le droit commun.

Les crimes et délits commis par la voie de la presse sont déférés à la cour d'assises. La poursuite a lieu d'office par le ministère public, excepté dans le cas d'injure ou de diffamation, où la poursuite a lieu à la requête des intéressés.

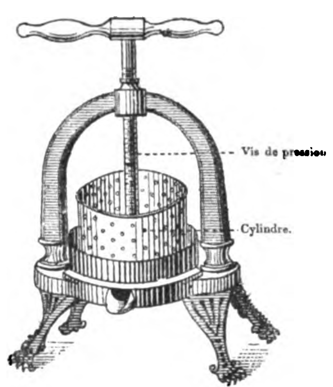
La loi du 29 juillet 1881 déclare passibles, comme *auteurs principaux*, des peines qui constituent la répression des crimes et délits commis par la voie de la presse, dans l'ordre ci-après, savoir : 1° les *gérants* ou *éditeurs ;* 2° à leur défaut, les *auteurs ;* 3° à défaut des auteurs, les *imprimeurs ;* 4° à défaut des imprimeurs, les *vendeurs*, *distributeurs*, *afficheurs*.

Peuvent être poursuivis, outre les *auteurs principaux*, les *complices* qui ont aidé à commettre le crime ou le délit. Ainsi, quand l'*éditeur* est poursuivi comme auteur principal, l'auteur, les vendeurs, afficheurs, etc., peuvent être poursuivis comme complices.

Les propriétaires des journaux ou écrits périodiques sont responsables des condamnations pécuniaires prononcées au profit des tiers. Voy. AFFICHAGE, IMPRIMERIE, JOURNAL.

presse (cuisine). — On a souvent besoin de presser de la viande pour en extraire le jus, ou des fruits pour en faire couler le suc. Le modèle de presse le plus commode est représenté ci-contre.

Sur un pied de fonte, assez résistant, est posé un cylindre en fer étamé, percé de trous ; dans ce cylindre on met la viande ou les fruits. Puis on y fait descendre un piston, mis en mouvement par une vis puissante qui passe dans un



La presse à viande.

écrou creusé dans un étrier surmontant le pied. La vis, actionnée par une poignée à deux mains, presse très fortement sur le piston, et par suite sur la viande ou les fruits.

Le jus, sortant du cylindre par les petits trous, s'écoule au dehors par une rigole munie d'un bec.

prestations. — Ce sont des journées de travail, dont le nombre ne peut dépasser 3, que toute commune peut exiger de ses habitants, quand ses revenus sont insuffisants pour faire face aux frais de construction et d'entretien de ses chemins vicinaux. Tout chef de famille ou d'établissement inscrit au rôle des contributions directes doit alors les 3 jours de travail non seulement pour lui, mais pour chaque individu mâle, valide, âgé de 18 à 60 ans, membre ou serviteur de la famille, et résidant dans la commune ; et, en outre, pour chaque charrette, voiture, bête de somme, de trait, de selle, au service de la famille ou de l'établissement.

La prestation peut être acquittée soit en *nature*, soit en *argent*. Voy. aussi RÉCLAMATIONS.

Preste (la) (*Pyrénées-Orientales*). — Très petit village à 2 kilomètres duquel se trouvent des eaux thermales (température 44°) sulfurées sodiques, employées en boisson, bains, douches contre la gravelle.

Les malades ne trouvent à se loger

qu'à l'établissement thermal, qui est en même temps un bon hôtel (prix assez modérés). Climat agréable; séjour monotone, excepté pour les personnes aimant les grandes promenades dans la montagne.

On se rend à la Preste par Perpignan (chemin de fer); puis de là par voiture publique (70 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

prêtres. — Les jeunes gens qui se destinent au sacerdoce font ordinairement leurs études dans les *petits séminaires*, puis les terminent au *grand séminaire*. La durée des études au grand séminaire est de 4 à 5 ans, pendant lesquels l'aspirant reçoit la *tonsure*, les *ordres mineurs*, le *sous-diaconat*, le *diaconat*, la *prêtrise*.

A la sortie du séminaire, le jeune prêtre est ordinairement nommé *vicaire* dans une petite paroisse, sous la direction d'un curé; puis *desservant*, puis *curé de canton*.

Avant la loi de séparation du 9 décembre 1905, les prêtres qui occupaient le sommet de la hiérarchie (*archevêques* et *évêques*) étaient nommés par le président de la République, et recevaient du pape *l'investiture canonique*, Les vicaires et desservants étaient nommés par l'évêque ; les curés étaient nommés également par l'évêque, mais la nomination devait être approuvée par le gouvernement. Aujourd'hui, le pape nomme librement, et à lui seul, les archevêques et les évêques, qui, à leur tour, nomment seuls et librement les vicaires, desservants et curés,

L'Etat n'assure plus aucun traitement aux ministres des cultes. Les pensions et allocations temporaires seront encore payés par l'Etat à divers prêtres, mais prendront fin progressivement.

preuve des obligations. — Quand on veut intenter une *action en justice* pour forcer un individu à remplir les obligations qu'il a contractées, il faut être en état de faire la *preuve* de la réalité de cette obligation. Les preuves admises par la loi sont les suivantes.

1° **Preuve écrite.** C'est celle que l'on fait à l'aide d'un acte authentique, d'un acte sous seing privé, de pièces de correspondance, de papiers de famille.

2° **Preuve testimoniale.** Elle résulte des déclarations des personnes appelées en justice pour déclarer ce qu'elles savent au sujet du fait contesté. Cette preuve n'est admise que dans des cas particuliers, notamment lorsqu'elle est appuyée par un *commencement de preuve par écrit* (voy. TÉMOIN).

3° **Présomption.** On entend par présomptions des conséquences que la loi ou les magistrats tirent d'un fait connu pour parvenir à la connaissance d'un fait inconnu.

4° **Aveu** ou déclaration par laquelle le défendeur reconnaît la vérité d'un fait allégué par son adversaire. L'aveu n'a pas de valeur s'il émane d'un mineur, d'un interdit ou d'une femme mariée non autorisée par son mari. L'aveu est indivisible; celui qui en profite doit l'accepter ou le rejeter en entier ; il ne peut en retenir une partie et rejeter l'autre.

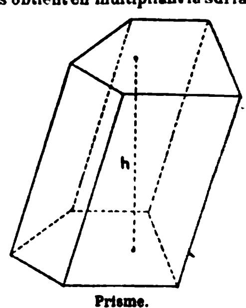
5° **Serment.** Le serment judiciaire est l'affirmation que fait une personne sur son honneur et en prenant Dieu à témoin de la réalité des faits qu'elle affirme. Dans tout procès chaque partie, en l'absence de toute preuve, peut *déférer* le serment à la partie adverse sur la réalité de ses affirmations. Celui qui refuse de prêter serment perd son procès; celui qui prête serment gagne son procès. Dans le cas où il y a *faux serment*, le ministère public seul a qualité pour ordonner des poursuites, s'il est en mesure de démontrer qu'il y a eu parjure; ces poursuites peuvent aboutir à une condamnation à la prison (de 1 à 5 ans) et à l'amende, mais cette condamnation pour faux serment n'empêcherait pas le jugement rendu par le tribunal d'être irrévocable.

Le juge peut, de sa propre autorité, déférer dans certains cas le serment à l'une des parties.

primes. — Voy. ASSURANCES, ENGAGEMENTS VOLONTAIRES.

principal. — Voy. COLLÈGES MUNICIPAUX DE GARÇONS.

prisme. — Le volume d'un *prisme* (*fig.*) s'obtient en multipliant la surface de



Prisme.

sa base par sa hauteur (voy. CYLINDRE pour la manière de faire le calcul).

prisons. — Les *prisons* qui reçoivent les *prévenus* ou les *condamnés* sont de diverses sortes.



Chaque commune est tenue d'avoir une prison, dite *maison de police municipale*, *salle de police*, *violon*. On y interne les délinquants arrêtés en flagrant délit, en attendant qu'ils soient interrogés, et ceux qui ont été condamnés par voie de police municipale.

Chaque département est tenu d'avoir des prisons, dites *maisons d'arrêt*, *maisons de correction départementales*, *maisons de justice*, pour recevoir les prévenus contre lesquels il a été décerné un mandat d'arrêt et les condamnés qui attendent leur transfèrement dans les maisons où ils doivent subir leur peine. Enfin chaque département doit avoir une *maison de correction* pour recevoir ceux qui ont été condamnés correctionnellement à moins d'une année d'emprisonnement.

Les *maisons centrales de force et de correction*, au nombre de 21 en France, reçoivent ceux qui ont été condamnés *correctionnellement* à un emprisonnement de plus d'une année, les condamnés à la *réclusion* et les condamnés aux travaux forcés qui avaient plus de 60 ans au moment de la condamnation.

Enfin les *prisons des colonies* (Guyane, Nouvelle-Calédonie) reçoivent les condamnés aux travaux forcés; on les nomme des *pénitenciers*, et les détenus y jouissent d'une liberté relative.

Depuis un certain nombre d'années, de grands efforts ont été faits pour *adoucir* le régime des prisons et moraliser les condamnés. Le *régime cellulaire*, qui consiste à isoler les condamnés, a prévalu pour les prisons départementales comme le plus propre à empêcher la contagion du mal, la vie en commun des condamnés ne faisant qu'accroître, par le contact, la perversité de chacun; mais comme ce régime cellulaire est plus pénible à supporter, des diminutions considérables de peine sont accordées à ceux qui y sont soumis.

La vie en commun reste la règle des maisons centrales. Là, tous les condamnés sont astreints à un travail *rémunéré;* une moitié du pécule est employée au profit des condamnés pendant leur captivité, et l'autre leur est remise au jour de leur libération.

Personnel de l'administration des prisons. Pour être admis dans l'administration des prisons ou des colonies pénitentiaires, il faut être âgé de 20 à 30 ans et passer un examen du niveau d'une bonne instruction primaire. Le traitement de début est de 1 200 à 1 400 francs; on y suit ensuite une filière régulière, jusqu'à 6 000 francs, traitement des directeurs des maisons centrales.

privilège. — D'après le Code civil, le *privilège* est le droit que la nature et la qualité d'une créance donnent à un créancier d'être préféré à tous les autres, même aux créanciers hypothécaires, et d'être payé avant eux.

Les *privilèges généraux* qui peuvent s'exercer sur tous les meubles aussi bien que sur tous les immeubles, sont : 1° les *frais de justice* (tels que frais d'inventaire, de vente, d'enregistrement, honoraires d'avoués); 2° les *frais funéraires;* 3° les *frais quelconques de la dernière maladie* (honoraires des médecins, prix des médicaments, salaire des gardes-malades); 4° les *frais de nourrice* des enfants; 5° les *salaires des gens de service*, pour l'année échue et ce qui est dû de l'année courante; 6° les *fournitures de subsistances* faites au débiteur et à sa famille pendant les 6 derniers mois par les marchands en détail (boulanger, boucher, épicier), et pendant la dernière année par les maîtres de pension et marchands en gros.

En cas de vente faite par ordre de ces créanciers privilégiés, les meubles doivent être d'abord vendus, puis les immeubles, si la vente des meubles ne produit pas une somme suffisante. En cas d'insuffisance totale, les créanciers privilégiés sont payés *dans l'ordre* indiqué ci-dessus, les premiers devant être payés intégralement avant que les suivants puissent rien recevoir.

Outre ces privilèges généraux, il existe un certain nombre de *privilèges spéciaux* sur les meubles ou sur les immeubles. C'est ainsi qu'un créancier auquel on a remis un meuble ou un immeuble en *nantissement** de sa créance est privilégié par rapport à ce meuble ou à cet immeuble; de même le propriétaire d'une maison, d'un bien rural, a un privilège sur les meubles introduits dans cette maison, sur les récoltes du bien et sur tout ce qui sert à son exploitation, comme garantie du prix du loyer.

procès. — Voy. ACTION EN JUSTICE.

procuration. — La *procuration* est le pouvoir donné par une personne à une autre d'agir en son lieu et place. La procuration exige, par suite, le consentement du *mandant* (celui qui donne le mandat d'agir en son nom) et du *mandataire* (qui reçoit le mandat).

Dans certains cas le mandat peut être donné et accepté verbalement; mais, pour toutes les affaires de quelque importance, il est préférable, et souvent indispensable, que la procuration soit donnée par écrit, et acceptée de même.

La loi exige même quelquefois que la procuration soit rédigée devant notaire. C'est ce qui arrive quand une personne doit agir au nom d'une autre dans l'acceptation d'une donation, dans un acte de l'état civil.

La procuration ne s'applique, le plus souvent, qu'à un objet déterminé et ne donne au mandataire aucun autre droit que ceux relatifs à cet objet.

Le mandataire qui accepte une procuration s'engage à remplir son mandat complètement, sous sa responsabilité, et sous peine de dommages-intérêts. Le mandant, de son côté, doit exécuter les engagements contractés par le mandataire en ce qui concerne l'objet du mandat; il doit rembourser au mandataire ses frais et avances, et enfin lui payer le salaire convenu.

La procuration devient nulle quand elle est révoquée par le mandant, quand le mandataire renonce à accomplir le mandat; elle prend fin aussi par la mort de l'une ou l'autre des parties. La révocation venant du mandant ou la renonciation du mandataire ne peuvent se faire, d'ailleurs, qu'en remplissant certaines conditions qui garantissent les intérêts de l'un et de l'autre, et aussi les intérêts des tierces personnes impliquées dans l'affaire.

prodigue. — Voy. CONSEIL JUDICIAIRE.

professeur. — Les connaissances exigées des professeurs, les traitements qu'on leur accorde, varient selon la matière à enseigner. Ces questions sont examinées dans le corps de ce Dictionnaire aux mots LYCÉES, COLLÈGES, FACULTÉS DES LETTRES, DES SCIENCES, DE DROIT, DE MÉDECINE, DE THÉOLOGIE PROTESTANTE, COLLÈGE DE FRANCE, MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE, DESSIN, AGRICULTURE (*professeur départemental d'*).

professionnelles (**écoles**). — Les écoles professionnelles sont fort nombreuses dans les grandes villes; leur organisation est très variable.

A Paris, en particulier, il y a 4 écoles professionnelles *municipales* de garçons et 5 écoles professionnelles *municipales* de jeunes filles. Le régime est l'externat gratuit; le recrutement se fait au concours. La durée des études y est de 3 ou 4 ans; les élèves qui satisfont aux épreuves de sortie reçoivent un *certificat d'apprentissage*.

Les écoles professionnelles municipales de garçons sont: une école professionnelle d'ameublement, une école professionnelle des industries du livre, une école professionnelle des industries du bois et des métaux, et enfin l'*École de physique et de chimie*.

Dans les écoles professionnelles municipales de jeunes filles, on enseigne surtout l'économie domestique, le dessin, la comptabilité et les métiers de couturière, lingère, corsetière, brodeuse, repasseuse, fleuriste, modiste.

A côté des écoles professionnelles municipales, il existe un grand nombre d'écoles professionnelles libres, telles que: l'*établissement Saint-Nicolas* (internat, 500 francs environ de pension; apprentissage des métiers de relieur, typographe, mouleur en bronze, ciseleur, facteur d'instruments de musique, sculpteur et graveur sur bois, etc.), l'*école Gutenberg* (apprentissage de l'imprimerie), l'*école professionnelle des apprentis tailleurs*, etc.

professorat des écoles normales primaires. — Voy. CERTIFICAT D'APTITUDE.

promesse de mariage. — L'inexécution d'une *promesse de mariage*, qui ne repose pas sur un motif légitime, peut donner lieu à une demande de dommages-intérêts quand il est résulté de cette inexécution un tort grave pour la personne délaissée.

promulgation (**législation**). — Toute loi votée par les Chambres n'est exécutoire qu'après sa *promulgation*, c'est-à-dire qu'après avoir été portée à la connaissance du public dans les formes réglementaires.

C'est l'insertion au *Journal officiel de la République française* ou dans le *Bulletin des Lois* qui opère la promulgation. C'est le président de la République qui est chargé de la promulgation des lois; elle doit être faite au plus tard un mois après le vote définitif de la loi par les Chambres, et dans les 3 jours, si le vote des Chanbres a déclaré l'*urgence* de la loi.

propriété. — La *propriété* est le droit de jouir et de disposer des choses de la manière la plus absolue, pourvu qu'on n'en fasse pas un usage prohibé par la loi ou par les règlements. On ne peut être contraint de la céder que pour cause d'utilité publique, et moyennant une juste et préalable indemnité. La *pleine propriété* renferme deux droits distincts, mais réunis: celui de disposer d'une chose, et celui d'en retirer tous les produits, fruits et avantages qu'elle peut procurer. Mais souvent les deux droits sont divisés en deux individus: celui qui a seulement le *droit de disposition* se nomme *nu propriétaire* (voy. ce mot), et celui qui n'a que le *droit de jouissance* se nomme *usufruitier*.

L'intérêt particulier étant subordonné à l'intérêt général, il en résulte que le propriétaire, qui exerce son droit sous la protection des lois, doit se soumettre aux restrictions qu'elles imposent (voy. SERVITUDES, ALIGNEMENTS, ARBRES, VUES, EXPROPRIATION).

La propriété de la terre comprend la propriété du dessus et celle du dessous; non seulement les récoltes qu'elle donne, mais encore tout ce qu'elle renferme, tel

qu'une mine, une carrière, en vertu de cet axiome : L'*accessoire* suit le principal. C'est ce qu'on nomme droit d'*accession*.

En vertu du droit d'accession, si une personne fait sur son fonds des plantations ou constructions avec des matériaux appartenant à un tiers, celui-ci ne peut les enlever et n'a droit qu'à une indemnité. De même les alluvions ou accroissements qui se forment successivement sur les bords des fleuves et rivières profitent aux propriétaires riverains. De même les pigeons qui passent *spontanément* d'un colombier dans un autre appartiennent au propriétaire du colombier où ils ont émigré.

Il ne faut pas confondre la *propriété* avec la *possession*. On peut posséder sans être réellement propriétaire ; mais la possession, prolongée pendant 30 ans sans contestation, équivaut à un titre définitif de propriété (voy. PRESCRIPTION). Pour les meubles, en général la simple possession est considérée comme une preuve de propriété.

propriété littéraire et artistique. — Les auteurs d'écrits en tous genres, les compositeurs de musique, peintres, dessinateurs, sculpteurs, ont seuls le droit, pendant toute la durée de leur vie, de reproduire ou de faire reproduire leurs œuvres. A leur mort, ce droit devient, pendant 50 ans, la propriété de leurs héritiers. Après 50 ans le droit de reproduction tombe dans le domaine public. La contrefaçon est passible d'une amende de 100 à 2 000 francs, sans préjudice des dommages-intérêts.

La convention internationale de Berne (1886) assure la protection de la propriété littéraire et artistique mutuelle dans les Etats signataires ou adhérents. Mais dans beaucoup de pays (Russie, Roumanie, Serbie, Turquie, la plupart des Etats de l'Amérique), la propriété littéraire et artistique des œuvres étrangères n'est pas protégée, ou est soumise à des formalités qui la rendent à peu près illusoire.

protection des enfants. — Voy. ENFANT.

protêt. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

proverbes. — Le jeu des proverbes peut se jouer d'une foule de manières différentes.

Proverbes placés. On convient d'un proverbe ; puis, à tour de rôle, chaque joueur doit, en réponse à une question qui lui est posée par le directeur du jeu, raconter une petite histoire qui contienne le proverbe. Si l'histoire ne répond pas à la question, ou si le proverbe ne s'y trouve pas amené habilement, le joueur donne un *gage**.

Proverbes proposés. Un joueur propose successivement un proverbe à chacune des personnes qui l'entourent. La personne interpellée doit immédiatement raconter une petite histoire qui prouve la vérité du proverbe. Si la réponse n'est pas satisfaisante, le joueur donne un gage.

Proverbes devinés. En l'absence d'un joueur, les autres conviennent d'un proverbe. Le joueur, étant revenu, pose une question à la première personne : celle-ci, dans une brève réponse, doit placer le *premier mot* du proverbe. Le joueur pose une question à la seconde personne : celle-ci doit placer le *second mot* dans sa réponse. Quand toutes les personnes ont répondu à une question, le joueur, sous peine de donner un gage, doit avoir deviné le proverbe.

Proverbes en pantomime. La personne qui joue le proverbe doit mimer une petite scène qui en explique la signification.

Voici un choix de proverbes pouvant servir à ce jeu.

Tant va la cruche à l'eau, qu'à la fin elle se casse.
Pierre qui roule n'amasse pas mousse.
Trop gratter cuit, trop parler nuit.
L'habit ne fait pas le moine.
Il n'y a point de roses sans épines.
Ventre affamé n'a point d'oreilles.
Qui terre a guerre a.
L'oisiveté est la mère de tous les vices.
Un mauvais accommodement vaut mieux qu'un bon procès.
Les bons comptes font les bons amis.
Péché caché est à demi pardonné.
A voleur, voleur et demi.
Tout ce qui reluit n'est pas or.
On prend plus de mouches avec du miel qu'avec du vinaigre.
Faute d'un moine, l'abbaye ne chôme pas.
Mieux vaut laisser son âne morveux que de lui arracher le nez.
A l'œuvre on connaît l'artisan.
Morte la bête, mort le venin.
Au bout de l'aulne faut le drap.
Un bon averti en vaut deux.
Il faut battre le fer pendant qu'il est chaud.
Petites boîtes, bons onguents.
Qui vivra verra.
Chat échaudé craint l'eau froide.
Au royaume des aveugles, les borgnes sont rois.
Qui se garde à carreau n'est jamais capot.
Autant de têtes, autant d'avis.
Charbonnier est maître chez soi.
Charité bien ordonnée commence par soi-même.
Rira bien qui rira le dernier.
L'occasion fait le larron.
Bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée.
Les petits ruisseaux font les grandes rivières.
La faim chasse les loups du bois.
Où la chèvre est attachée, il faut qu'elle broute.
Erreur n'est pas compte.
Qui compte sans son hôte compte deux fois.
Qui se ressemble s'assemble.
Qui s'y frotte s'y pique.
Quand on veut tuer son chien, on dit qu'il a la rage.

Au bout du fossé la culbute.
Il ne faut pas jeter de l'huile sur le feu.
Faute confessée est à demi pardonnée.
La nuit porte conseil.
Qui ne dit mot consent.
Comme on fait son lit, on se couche.
Il ne faut pas courir deux lièvres à la fois.
Une fois n'est pas coutume.
A sotte demande, pas de réponse.
Qui paye ses dettes s'enrichit.
Fais ce que dois ; advienne que pourra,
L'homme propose et Dieu dispose.
Ce qui est différé n'est pas perdu.
Il ne faut pas mettre la main entre l'arbre et l'écorce.
A cheval donné, on ne regarde pas la bride.
La plus belle fille du monde ne peut donner que ce qu'elle a.
Où il n'y rien, le roi perd ses droits.

Provins (*Seine-et-Marne*). — Ville de 7500 habitants, possédant une eau froide, ferrugineuse, bicarbonatée, employée en boisson contre la chlorose et l'anémie.

Etablissement de bains, plusieurs hôtels ; climat variable. Provins est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

proviseur. — Voy. LYCÉES.

provision. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

provocation. — Voy. CIRCONSTANCES AGGRAVANTES ET ATTÉNUANTES.

prud'hommes. — Voy. CONSEIL DES PRUD'HOMMES.

pruneaux. — Pour conserver des prunes sous forme de pruneaux, prenez une des variétés de *prunes à pruneaux* (voy. PRUNIER) ; étendez les fruits sur des claies et exposez-les au soleil pendant 2 ou 3 jours, pour en commencer la dessiccation. Puis mettez les claies au four à la sortie du pain, c'est-à-dire quand la chaleur en est bien diminuée. Retirez-les au bout de 4 à 5 heures, retournez-les une à une ; le lendemain, ou le surlendemain, mettez-les de nouveau au four. Et ainsi 3 ou 4 fois, jusqu'à ce que vous jugiez la dessiccation suffisante. Conservez dans des paniers ou dans des sacs.

Pour les servir en *compote*, lavez-les, puis mettez-les à tremper pendant 1 heure ou 2 dans assez d'eau pour qu'ils y baignent ; faites-les cuire dans cette eau avec du sucre et, si vous voulez, un peu de vin. Voyez aussi FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

prunelles (liqueur de). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

prunes à l'eau-de-vie. — Voy. FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

prunier. — On cultive un grand nombre de variétés de pruniers, divisées en catégories dont chacune a elle-même de nombreuses subdivisions (*fig.*). Ces catégories sont : *prunes à pruneaux* (grosses, ovoïdes, à peau généralement violette et à chair jaune ; dans cette catégorie se trouvent la quetsche, la prune d'Agen, la prune de Damas) ; *prunes Reine-Claude* (grosses, sphériques, peau peu foncée, chair juteuse et parfumée) ; *perdrigons* (petites, ovoïdes, chair fondante, serrée, couleur variable) ; *mirabelles* (petites, rondes, peau jaune plus ou moins piquetée de rouge) : *prunes de Monsieur* (moyennes ou grosses, rondes, couleur violette, chair assez parfumée).



Prunier (rameau fleuri et fruits).

Le prunier pousse bien partout, pourvu que le terrain ne soit ni trop sec ni trop humide ; il aime les expositions chaudes. Sa floraison est très précoce, ce qui lui fait redouter beaucoup les gelées du printemps. On le cultive le plus souvent en plein vent.

On reproduit les variétés par la greffe sur pruniers venus de semis.

Le prunier se trouve bien d'une fumure de temps en temps avec bon terreau, engrais salin, chiffons de laine.

Selon les climats et les variétés, la maturité a lieu de juillet en septembre. On fait la cueillette quand les fruits sont parfaitement mûrs. Comme pour la plupart des autres fruits, quand on fait la cueillette, on doit éviter de meurtrir les fruits.

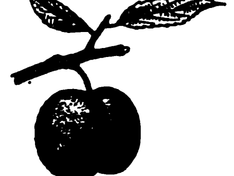
Avec les prunes on fait des *pruneaux* *, des *confitures* *, des *fruits à l'eau-de-vie* *, etc. (voy. ces mots).

Le prunier est très sujet à la *gomme* (voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*)) ; il est attaqué par un grand nombre d'insectes, parmi lesquels le *ver blanc*, le *puceron* (voy. ARBRES FRUITIERS (*ennemis des*)).

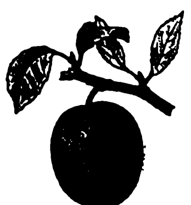
Prytanée militaire. — Le Prytanée militaire est un établissement d'instruction secondaire analogue aux lycées, mais soumis au régime militaire. Il est situé à la Flèche (Sarthe). Il reçoit surtout des élèves boursiers, fils d'officiers de l'armée de terre et de mer. Cependant on y admet des pensionnaires payant pension (850 francs),

et qui n'ont pas besoin d'être fils d'officier. On n'admet au Prytanée, soit comme boursiers militaires, soit comme élèves payant pension, que des jeunes gens qui, à la suite d'un examen, ont été reconnus capables d'entrer dans la classe correspondant à leur âge. L'examen, uniquement écrit, se passe chaque année dans les chefs-lieux des départements.





Prune suisse



Prune de Monsieur : violette ; médiocre ; mûrit au mois d'août.



Reine-Claude : jaune doré, teinté de carmin ; excellente ; commencement d'août.



Prune d'Agen ou robe de sergent : violette, longue ; bonne qualité ; mûrit fin août et septembre.



Sainte-Catherine : jaune mat ; mûrit en septembre ; on en fait les pruneaux de Tours.



Mirabelle de Nancy : petite, jaune ; excellente ; mûrit en août.

Les classes du Prytanée conduisent au baccalauréat ; puis des divisions spéciales préparent à l'Ecole de Saint-Cyr. Mais aucun règlement n'oblige les élèves à embrasser des carrières militaires.

publication de mariage. — Voy. MARIAGE.

puces (**piqûre et destruction des**). — Les puces se rencontrent surtout en abondance dans les maisons malpropres et mal tenues. Cependant il est difficile de les chasser complètement, même avec beaucoup de propreté, des vieilles maisons, dont les boiseries disjointes offrent à ces insectes de nombreux refuges. On peut tenter de les chasser des lits avec de la poudre de pyrèthre (voy. PUNAISES), ou bien en mettant des sachets de menthe aquatique entre les matelas.

On combat la douleur résultant des piqûres par les procédés indiqués au mot *cousins*.

Les chiens, les chats ont aussi des puces, un peu différentes de celles de l'homme. Ces puces ne peuvent se multiplier dans une maison, mais elles passent très bien, momentanément, sur l'homme, et sont alors aussi désagréables que les autres.

On débarrasse aisément un chat de ses puces en les lui *cherchant* fréquemment. Pour le chien, on se sert de poudre de pyrèthre ou de frictions au savon noir, suivies d'un bain à grande eau.

puissance paternelle. — L'autorité du père (ou, à son défaut, celle de la mère) s'exerce sur l'enfant jusqu'à sa

majorité ou à son *émancipation*. Cette autorité porte sur la personne de l'enfant et sur ses biens propres, s'il en a.

Ainsi l'enfant ne peut quitter la maison paternelle sans l'autorisation du père ; à l'âge de 20 ans, il peut cependant s'engager volontairement dans l'armée, sans autorisation.

En cas de fautes graves, l'autorité publique vient en aide au père pour l'aider à punir l'enfant. Avec l'autorisation du tribunal, le père peut faire détenir son enfant, âgé de moins de 16 ans, pendant un mois en prison. Au delà de 16 ans, la détention de l'enfant peut, sur la demande du père, atteindre 6 mois. Mais tandis que, dans le premier cas, le président du tribunal est obligé de donner l'ordre exigé par le père, dans le second il peut refuser ou abréger la durée de la peine demandée. Pendant la durée de l'incarcération, le père, à moins qu'il ne soit indigent, doit payer tous les frais et fournir des aliments à son enfant. Si l'enfant a des biens personnels, s'il gagne sa vie, si le père veuf est remarié, le président du tribunal peut refuser l'incarcération, s'il le juge convenable, même quand l'enfant a moins de 16 ans.

En cas de mort du père, la mère non remariée exerce le même droit de détention, mais avec le concours des deux plus proches parents paternels de l'enfant.

Le père, ou à son défaut la mère, a l'administration des biens propres de l'enfant ; il en a l'usufruit, à moins que ces biens ne soient le produit du travail de l'enfant. L'usufruit, toutefois, prend fin quand l'enfant a 18 ans ou qu'il est émancipé.

Püllna (Bohême). — Les malades ne vont pas à Püllna, mais l'eau de la source de Püllna est expédiée au loin en grande quantité. Cette eau est froide, sulfatée sodique et magnésique ; elle est purgative. Voy. EAUX MINÉRALES.

punaises (piqûre et destruction des). — On combat les douleurs occasionnées par la piqûre des punaises comme on combat celle des *cousins* *. Les punaises sont surtout abondantes dans les appartements sales, mal tenus, mais il peut s'en développer accidentellement chez les personnes les plus soigneuses. On les combat très efficacement à l'aide de la poudre de *pyrèthre*, qu'on répand partout en abondance, à l'aide d'un petit soufflet spécial ; la poudre doit être introduite dans les fentes les plus étroites des lits, des fauteuils, des planchers, dans les fissures des murs, les plis des rideaux, etc. Cette poudre est inoffensive pour l'homme ; aussi les personnes qui voyagent et sont exposées à coucher dans des hôtels mal tenus peuvent-elles en emporter une provision, pour en répandre, à l'occasion, sur les draps de leur lit. On obtient des effets encore plus certains en badigeonnant les murs, les boiseries, etc., avec de l'*eau phéniquée* (50 grammes d'acide phénique par litre d'eau) ou une dissolution de *sublimé corrosif* (20 grammes de sublimé mis en dissolution dans un peu d'alcool, puis étendus d'un litre d'eau). Cette dernière dissolution présente l'inconvénient d'être *extrêmement vénéneuse* pour l'homme.

punch. — Faites un demi-litre d'une très forte infusion de thé noir, additionnée des zestes de 3 citrons ; versez dans un bassin contenant 250 grammes de sucre et le jus des citrons ; après fusion du sucre, ajoutez un litre de rhum ou de cognac et faites chauffer, sans laisser bouillir.

Au lieu de faire chauffer, on peut allumer, puis laisser brûler pendant quelques instants en remuant.

pupilles de la marine. — Les pupilles de la marine sont des orphelins, enfants de marins, admis dans une école spéciale installée près de Brest, pour y recevoir l'instruction primaire et professionnelle. Les enfants peuvent être reçus à partir de 7 ans ; leur nombre est fixé à 500. On leur fait faire l'un des apprentissages suivants : charpentier, serrurier, voilier, chaudronnier, jardinier, tailleur. Les pupilles sont gardés jusqu'à l'âge de 14 ans, sauf les orphelins de père et de mère, qui peuvent être gardés jusqu'à 16 ans.

purée (cuisine). — Voy. POIS, POMMES DE TERRE.

purgatifs. — On administre les purgatifs au début d'un grand nombre de maladies, et aussi dans les embarras intestinaux, les constipations. L'huile de ricin, l'aloès, l'ellébore, le sulfate de soude, les eaux minérales de Sedlitz, de Püllna sont des purgatifs.

Les purgatifs doux, qui ne déterminent pas d'irritation de l'intestin, sont appelés *laxatifs* (miel, manne, tamarin, pruneaux). Les purgatifs plus énergiques, généralement employés pour produire de véritables purgations, sont dits *cathartiques* (sulfates de potasse, de soude, de magnésie, rhubarbe, huile de ricin,...). Enfin les purgatifs *drastiques* sont ceux qui produisent une irritation considérable (jalap, coloquinte, ellébore, scammonée,...).

Tout purgatif doit être pris à jeun : il est bon d'attendre quelques heures sans manger, après l'absorption d'un purgatif.

purge de contumace. — Voy. CONTUMACE.

purge d'hypothèques. — Voy. HYPOTHÈQUES.

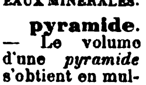
putois (chasse). — Voy. FOUINE.

Puys (*Seine-Inférieure*). — Petite station de bains de mer, voisine de Dieppe (omnibus en 20 minutes). Plage petite, mais agréable ; villas et chalets, belles promenades. Voy. BAINS DE MER.

Puzzichello (*Corse*). — Petit village qui possède des eaux minérales froides sulfurées calciques, employées en boisson, bains, douches, dans les maladies de la peau, l'engorgement des intestins.

Bon établissement thermal, avec hôtel ; très beau climat au printemps et à l'automne ; c'est alors que se font les cures. En été, fièvres intermittentes.

On se rend à Puzzichello par Bastia, et de là par voiture publique (84 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.


Pyramide.

pyramide. — Le volume d'une *pyramide* s'obtient en multipliant la surface de sa base par le tiers de sa hauteur (voy. CYLINDRE pour la manière de faire le calcul).

Q

quadrille (danse). — Le *quadrille français*, tel qu'on le danse aujourd'hui, mérite à peine le nom de danse, car on ne fait guère qu'y marcher en glissant, sauf dans la dernière figure. Il comporte 5 figures : *pantalon*, *été*, *poule*, *pastourelle* et *finale* (ou *galop*).

La manière dont s'exécutent les figures varie du reste assez fréquemment ; voici quelle est l'habitude actuelle.

Quadrille ordinaire. Il faut un nombre pair de couples, chaque couple, composé d'un danseur et d'une danseuse, faisant *vis-à-vis* à un autre. Aux premiers accents de la musique, on se met en place. Si le salon est long, les couples se mettent à la suite les uns des autres dans le sens de la longueur, chaque couple ayant un couple devant lui, de telle manière que danseur et danseuse se forment vis-à-vis, ou, autrement dit, que tout cavalier ait toujours sa danseuse à sa droite. Dans ce cas les couples dansent pendant tout le quadrille, sans arrêt, chacune des figures indiquées ci-dessous étant jouée et dansée 2 fois. Si le salon est carré, les couples se placent sur les 2 faces ; on joue encore 2 fois chaque figure, mais chacun ne la danse qu'une fois, les couples d'une face se reposant pendant que dansent ceux de l'autre face.

Première figure : pantalon. — La musique joue d'abord une introduction. La partie dansée comporte 32 mesures ainsi réparties : *chaîne anglaise* (8), *balancé* (8), *chaîne des dames* (8), *demi-promenade et demi-chaîne anglaise* (8). Voici comment s'exécutent ces figures : nous donnons les indications pour un ensemble de 2 couples se faisant vis-à-vis ; tous les ensembles opèrent de même. — Les 2 couples s'avancent l'un vers l'autre, chaque cavalier donnant la main à sa dame ; les mains se séparent, les couples se croisent, les mains se rejoignent, et chaque couple arrive ainsi à la place de son vis-à-vis ; on revient de la même manière aux places primitives (8 mesures). — Chaque cavalier exécute un chassé-croisé avec sa dame, en glissant ; le cavalier passant derrière sa dame (8 mesures). — Les 2 dames traversent le salon, se touchant la main droite au moment où elles arrivent au milieu ; puis chacune va donner la main gauche au cavalier placé en face ; rotation et retour de même, chaque cavalier reprenant sa dame (8 mesures). — Les couples traversent de nouveau en allant à la rencontre l'un de l'autre ; à l'allée les mains ne se quittent pas, chaque couple passant à gauche de l'autre ; au retour les mains se séparent au croisement, comme au début (8 mesures).

Seconde figure : été. — Introduction, puis 24 mesures : *en avant-deux* (8), *traversé et chassé-croisé* (8), *traversé et balancé* (8). — Un des cavaliers et la dame vis-à-vis s'avancent l'un vers l'autre et reculent par deux fois (8). — A la troisième fois ils traversent, puis exécutent un chassé-croisé au milieu (8). — Ils reviennent en face, et chaque couple, à sa place, exécute un balancé (8). — La musique reprend les 24 mesures pour les 2 autres vis-à-vis.

Troisième figure : poule. — Introduction, puis 32 mesures : *balancé à quatre* (16), *avant-deux, avant-quatre et demi-chaîne anglaise* (16). — Un des cavaliers

et la dame vis-à-vis s'avancent et traversent, puis tous les danseurs s'avancent vers le milieu, chaque cavalier donne la main à la dame de son vis-à-vis et les 2 couples balancent à droite et à gauche; on traverse de nouveau, de manière que chacun occupe la place de son vis-à-vis (16). — Le cavalier et la dame qui ont commencé la figure font un avant-deux en avant et en arrière; chaque cavalier prend la main de la dame, les couples vont à la rencontre l'un de l'autre, reculent, puis s'avancent de nouveau et traversent en croisant; les mains se quittent à la rencontre pour se reprendre ensuite (16). — La musique reprend les 32 mesures pour les 2 autres vis-à-vis.

Quatrième figure : pastourelle. — Introduction, puis 36 mesures : *avant-deux et traversé* (8); *deux avant-trois* (16); *demi-rond* (4); *demi-chaîne anglaise* (4); *balancé* (4). — Un couple restant en face, l'autre va en avant, revient en arrière, va de nouveau en avant; cette seconde fois, le cavalier place sa dame à la gauche du vis-à-vis, et revient en place, seul, en reculant (8). — Le vis-à-vis, placé entre les 2 dames et donnant la main à chacune d'elles, va 2 fois en avant et en arrière; la seconde fois les dames, tournant sur elles-mêmes, vont rejoindre le premier cavalier, qui exécute à son tour l'avant-trois (16). — Les 4 danseurs forment le cercle, et exécutent un demi-rond (4). — Les couples se séparent, chacun retourne à sa place par une demi-chaîne anglaise (4), et on termine par un balancé sur place (4). — La musique reprend les 36 mesures pour le second couple.

Cinquième figure : finale ou galop. — Introduction, puis 32 mesures : *promenade* (8); *deux avant-quatre* (8); *chaîne des dames* (8); *avant-quatre et demi-promenade* (8). — Chaque cavalier prend la taille de sa dame du bras droit, et lui soutient la main droite dans sa main gauche. Les couples traversent ainsi en faisant le pas de galop (un *glissé* et un *chassé*), et reviennent en place (8). — Avant-quatre en avançant, puis reculant, et avançant de nouveau; cette seconde fois chaque cavalier quitte sa dame pour prendre celle du vis-à-vis et retourne ainsi à la place du vis-à-vis (8). — Chaîne des dames comme au *pantalon* (8). — Avant-quatre; au milieu chaque cavalier reprend sa dame; puis retour en place par une demi-promenade (8). — La musique reprend les 32 mesures, pour danser une seconde fois.

Cette cinquième figure se termine souvent par un *galop général :* tous les couples du quadrille tournent autour du salon en faisant le pas du galop.

On remplace souvent le galop par la *boulangère* (voy. ce mot).

Quadrille croisé. Se danse à 4 couples, disposés sur les 4 côtés d'un carré. Les figures sont les mêmes que ci-dessus; mais les 4 couples dansent simultanément, 2 dans un sens, 2 dans l'autre, de façon à entre-croiser tous les mouvements, qui doivent, dès lors, être très prompts et parfaitement en mesure.

La *poule* seule est sensiblement modifié, le *balancé* y étant remplacé par un *moulinet à l'anglaise.* — Un cavalier s'avance, en même temps que la dame vis-à-vis; simultanément, un danseur et la dame vis-à-vis du second groupe font de même, puis tous reculent. Les 4 dames s'avancent alors, chacune donne la main à celle d'en face, et elles exécutent un moulinet. Un tour fait, chaque dame se retrouve en face de son cavalier, qui est resté en place, et lui donne la main gauche. Traversée générale, avant-deux, avant-quatre, demi-chaîne anglaise et balancé. Puis la musique continue et la figure est reprise par les 2 autres cavaliers.

Dans la *pastourelle*, le demi-rond et la chaîne anglaise sont remplacés par un tour entier, les 8 personnes formant la ronde.

Quadrille des lanciers. Se danse à 4 couples, disposés sur les 4 côtés d'un carré, comme le quadrille croisé. Il comporte aussi 5 figures. L'un des cavaliers, celui qui connaît le mieux le quadrille, est appelé *premier cavalier;* le second cavalier est celui qui lui fait vis-à-vis; le troisième, celui qui est à sa droite; le quatrième, celui qui est à sa gauche.

Première figure : les tiroirs. — Introduction, puis 24 mesures, qui se jouent 4 fois : *en avant-deux et tour de mains* (8), *tiroir* (8), *balancé et tour de mains* (8). — Le premier cavalier et la dame vis-à-vis vont en avant, puis en arrière, puis en avant, se donnent la main au milieu, font 1 tour sur place et reviennent en position première (8). — Le premier cavalier donne la main à sa dame et va à la rencontre du couple vis-à-vis, qui opère de même; au milieu, les vis-à-vis se quittent la main et laissent passer entre eux le premier couple; au retour, c'est le second couple qui passe au milieu (8). — Balancé entre chacun des 4 cavaliers et la dame qui se trouve à sa gauche, tour de mains avec cette dame et retour en place (8).

On danse 4 fois cette figure, l'avant-deux étant fait successivement par le premier, le second, le troisième et le quatrième cavalier.

Seconde figure : les lignes. — Introduction, puis 24 mesures, qui se jouent

4 fois : *en avant-deux* (8); *chassé et tour de mains* (8); *lignes* (8). — Le premier cavalier, donnant la main à sa dame, s'avance, recule, s'avance, place sa dame devant lui, tournant le dos au couple vis-à-vis (8). — Le cavalier et sa dame exécutent 2 chassés dans le sens transversal, puis ils font un tour de mains, qui conduit la dame à côté du cavalier placé à sa gauche et le cavalier à côté de la dame placée à sa gauche. En même temps, le couple deux s'est aussi divisé, la dame ayant été à droite et le cavalier à gauche. Les 8 personnes sont ainsi en 2 lignes parallèles, se tenant les mains (8). — En avant-huit, puis en arrière; de nouveau en avant-huit; au milieu, chaque cavalier prend la main de sa dame et retourne avec elle à sa place (8).

On danse 4 fois dans l'ordre indiqué plus haut.

Troisième figure : les moulinets. — Introduction, puis 16 mesures, qui se jouent 4 fois : *avant-deux et salut* (8); *demi-moulinet, tour de mains, demi-moulinet, tour de mains* (8). — Le premier cavalier et la dame vis-à-vis vont en avant, en arrière, en avant; alors, sur un point d'orgue de l'orchestre, salut et révérence ; retour en place (8). — Les 4 dames s'avancent; chacune prend la main de celle qui lui fait vis-à-vis; demi-moulinet, à la suite duquel chaque dame fait un tour de mains avec le cavalier qui lui fait vis-à-vis; puis retour des dames au centre, demi-moulinet et tour de mains de chaque dame avec son cavalier.

On danse 4 fois, dans l'ordre indiqué plus haut.

Quatrième figure : les visites. — Introduction, puis 24 mesures, qui se jouent 4 fois : *visites* (8) ; *chassé-croisé* (8); *chaîne anglaise* (8). — Le premier cavalier et sa danseuse vont se placer devant le couple placé à leur droite; le second cavalier et sa danseuse vont en même temps se placer devant le quatrième couple; salut et révérence; puis changement, le premier couple allant devant le quatrième, le second devant le troisième; nouveau salut et nouvelle révérence (8). — Chassé-croisé des 4 couples, de droite à gauche et de gauche à droite, et retour en place (8). — Chaîne anglaise (voir *pantalon* du *quadrille ordinaire*) du couple 1 avec le couple 2 (8).

On danse 4 fois, dans l'ordre indiqué plus haut.

Cinquième figure : les lanciers. — Introduction, puis 32 mesures, qui se jouent 4 fois : *grande chaîne en rond* (8); *chassé-croisé* (8); *lanciers, ou promenade extérieure* (8); *avant-huit, tour de mains* (8). — Chaque cavalier prend, de sa main gauche, la main gauche de la danseuse, et tous tournent en cercle dans un sens, tandis que les dames tournent en sens contraire; ainsi chaque cavalier rencontre successivement toutes les dames, auxquelles il donne, alternativement, sa main gauche et sa main droite, ce qui oblige à faire le cercle en passant alternativement à droite et à gauche des danseuses; au bout de 4 mesures, chaque danseur rencontre la danseuse du couple vis-à-vis; révérence et salut; au bout de 4 mesures encore, chaque cavalier retrouve sa danseuse : révérence et salut. Ce tour se fait sur un air de polka, en marquant la mesure de la polka (8). — Le premier cavalier, conduisant sa dame par la main gauche, fait une promenade qui le ramène à sa place, mais le dos tourné vis-à-vis; les couples 3, 4 et 2 viennent successivement se placer derrière le couple 1; alors, chassé-croisé des huit personnes, chaque danseur chassant derrière sa dame (8). — Le chassé-croisé terminé, les quatre danseurs étant en file l'un derrière l'autre, et de même les quatre dames, les deux files s'ébranlent en promenade au dehors, puis au dedans, de façon à revenir en file, les quatre dames faisant face aux quatre danseurs (8). — En avant-huit des quatre cavaliers en face des quatre dames, puis second en avant-huit ; chaque cavalier fait alors un tour de mains avec sa dame et tous les couples se retrouvent en place.

On danse 4 fois dans l'ordre indiqué plus haut, et on termine par une polka générale.

Quadrille américain. 4 couples, comme pour les lanciers.

Première figure : promenade. — Introduction, puis 28 mesures : *promenade* (4), *en avant-quatre* (4), *traversé* (4), *moulinet* (16). — Les quatre couples se mettent à tourner en cercle, vers la droite, jusqu'à ce que chacun ait fait un demi tour (4).— En avant-quatre des couples 1 et 2 ; en avant-quatre des 2 autres couples (4). — Chaque couple regagne sa place en croisant, les cavaliers s'écartant pour laisser passer les dames au milieu (4). — Les quatre dames s'avancent et, se prenant par la main, forment un moulinet d'un demi-tour; chaque dame tourne sur elle-même avec le cavalier vis-à-vis ; puis demi-moulinet et retour en place; même moulinet fait par les cavaliers pendant les 8 mesures suivantes.

On danse 2 fois, ou même 4 fois cette figure.

Seconde figure : corbeille. — Introduction, puis 28 mesures : *promenade* (8); *ronde de cavaliers et ronde de dames* (16); *tour de mains* (4). — Les quatre couples

font un tour entier, en cercle, vers la gauche (8). — Les dames se mettent au centre, dos à dos; ronde des cavaliers autour des dames; chaque cavalier prend les deux mains de sa dame et fait un demi-tour sur place avec elle; les cavaliers se trouvent ainsi au centre dos à dos; ronde des dames autour des cavaliers (16). — Tour de mains de chaque couple et retour en place (4). —

On danse 2 ou 4 fois cette figure.

Troisième figure : traversé. — Introduction, puis 20 mesures : *changement de dames* (4), *ronde en arrière* (12), *tour de mains* (4). — Les dames changent de place en traversant, d'abord les dames 1 et 2, puis 3 et 4 (4). — Les cavaliers traversent à leur tour et forment avec les dames un cercle non interrompu, le dos de chacun tourné vers le centre; balancé du cercle, en avançant et reculant sans rompre; rotation d'un demi-cercle vers la droite, et retour en place (12). — Chaque cavalier prend les deux mains de sa dame, fait un tour sur place et se retrouve en position.

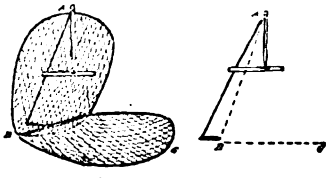
On danse 2 ou 4 fois cette figure.

Quatrième figure : boulangère. — Voy. ce mot.

Cinquième figure : polo. — Introduction, puis 36 mesures : *grand rond* (8); *corbeille* (8); *les ponts* (4); *les moulinets* (8); *grand rond* (8). — Grand cercle formé par les quatre couples, rotation vers la gauche (8). — Les quatre dames forment un rond au centre, en se tenant par la main; les quatre messieurs, se tenant également par la main, forment un rond entre-croisé ; rotation en rond vers la gauche (8). — Les cavaliers lèvent les bras, les dames passent dessous et forment un faisceau au centre, dos à dos, les cavaliers continuant à tourner; tour sur place de chaque cavalier avec sa danseuse, qu'il enlace du bras droit (4). — Les cavaliers forment moulinet en se tenant les mains au centre et tournent en entraînant chacun sa dame, tenue au centre (8). — Reprise du *grand rond* (8).

quartaut (**mesure**). — Voy. VOLUME.

quatre de chiffre (**chasse**). — Le



Le quatre de chiffre.

quatre de chiffre est un engin qui intervient dans un certain nombre de pièges, pour en déterminer la fermeture quand le gibier y est entré. Rien n'est plus aisé que de construire un *quatre de chiffre*. Le dessin ci-contre en montre la disposition.

Quiberon (*Morbihan*). — Petite ville de 2 500 habitants, avec les hameaux environnants. Belle plage de sable fin. Hôtels, maisons meublées, prix peu élevés. Les principales distractions sont la promenade en mer et la pêche.

Quiberon est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

quilles. — Le jeu se compose de neuf quilles et d'une boule. Pour les jeunes gens et les hommes, les quilles doivent avoir 40 centimètres de hauteur, la boule 30 centimètres de diamètre. Pour les enfants on adopte des dimensions moindres.

Les quilles sont rangées comme l'indique la figure, distantes les unes des



Le jeu de quilles.

autres de 35 centimètres. Du but, placé à plusieurs mètres de distance, selon la force des joueurs, on lance la boule de façon à abattre le plus de quilles possible.

Les joueurs, au nombre de 4 ou de 6, divisés en deux camps, jouent à tour de rôle, dans un ordre déterminé. On marque autant de points qu'il a été abattu de quilles; la quille du milieu, *renversée seule*, compte 9 points si elle reste dans le carré, et 18 points si elle sort du carré ; la quille d'un coin, *renversée seule*, compte 5 points.

Après chaque coup, on relève les quilles.

La partie se joue ordinairement en 50 points. Pour gagner, il faut qu'un camp arrive à 50 points, *exactement*. Si un dernier coup conduit à plus de 50 points, le camp est *brûlé* et retombe à 25 points (en y ajoutant le nombre de points qui a dépassé 50).

Le jeu de quilles est surtout un jeu

d'été; il développe l'adresse et la force du bras. A deux, il peut tout aussi bien être joué par le froid.

Quineville (*Manche*). — Village de 300 habitants; belle plage, très sûre; environs pittoresques et charmants. On trouve à se loger à bon marché quand on n'exige pas un grand confortable; approvisionnements faciles. Climat un peu trop variable.

Pour aller à Quineville on va en chemin de fer jusqu'à la station de Lestre-Quineville; de là des omnibus mènent à Quineville. Voy. BAINS DE MER.

quinquina (**vin de**). — Pour préparer soi-même, à bon compte, du *vin de quinquina*, opérer de la manière suivante.

Prendre autant de fois 30 grammes de *quinquina Calisaya* que l'on veut obtenir de litres de vin; concasser et arroser d'autant de fois 60 grammes d'*alcool*; laisser infuser pendant 24 heures, puis ajouter autant de litres de bon *vin rouge*, naturel; laisser infuser pendant 8 jours dans un vase fermé, en agitant de temps en temps. Au bout de ce temps, passer dans un linge et exprimer fortement le quinquina. Puis filtrer avec soin dans un filtre en papier gris, pour avoir du vin parfaitement clair; mettre en bouteilles.

Pour avoir du *vin de quinquina* au *madère*, ou au *malaga*, on opère de la même manière, avec les mêmes doses, mais en retranchant l'alcool (quinquina et vin seulement).

Le vin de quinquina se prend généralement en se mettant à table, à la dose ordonnée par le médecin, car l'abus peut en être fort nuisible.

quintal (mesure). — Voy. POIDS ET MESURES.

quittance. — Voy. TIMBRE.

quotité disponible. — En principe tout individu peut disposer de ses biens par *donation* de son vivant, ou par *testament* après sa mort. Mais dans le cas où une personne a des *enfants* ou des *descendants*, la loi limite ses libéralités. On nomme alors *quotité disponible* la portion de ses biens dont cette personne peut disposer, et *réserve* celle qui reste forcément, de par la loi, la part inaliénable des enfants ou des ascendants.

Celui qui a *un* enfant (ou des descendants de cet enfant, prédécédé) ne peut disposer que de la moitié de ses biens, l'autre moitié devant revenir forcément à l'enfant ou à ses descendants.

Celui qui a *deux* enfants ne peut disposer que du tiers de ses biens; celui qui en a plus de deux ne peut disposer que du quart.

Celui qui n'a pas d'enfants, mais qui a encore des ascendants, ne peut disposer que de la moitié de ses biens s'il a des ascendants de la ligne paternelle et de la ligne maternelle; il peut disposer des trois quarts s'il n'a d'ascendants que dans une seule ligne. Celui qui n'a ni ascendants ni descendants peut disposer de la totalité de ses biens.

Ces règles changent lorsque la quotité disponible est employée en faveur du conjoint survivant. S'il y a des enfants, le donataire ou le testataire peut donner le quart de ses biens au conjoint survivant, et l'usufruit d'un autre quart quel que soit le nombre des enfants. S'il y a des enfants d'un lit précédent, le conjoint survivant ne peut recevoir une part supérieure à celle d'un des enfants, sans que cette part puisse excéder le quart de la succession totale.

Toute donation entre vifs ou testamentaire qui excède la quotité disponible est réduite à la mort du donataire.

R

racahout. — Le racahout est un excellent aliment pour les jeunes enfants sevrés qui commencent à manger. On peut le préparer soi-même dans d'excellentes conditions de prix.

On n'a pour cela qu'à mélanger intimement :

Salep.............	75	grammes.
Gomme arabique..	125	»
Chocolat..........	375	»
Sucre.............	375	»
Farine de riz......	250	»

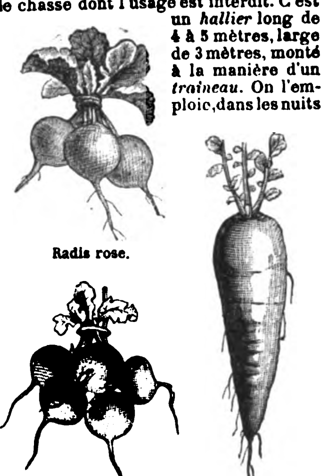
chacune de ces substances étant en poudre fine. On trouve d'ailleurs dans le commerce la gomme arabique en poudre, de même que le chocolat (ce dernier doit être d'excellente qualité).

On fait cuire le racahout en poudre dans du lait, comme s'il s'agissait de préparer du chocolat.

rachitisme (**art vétérinaire**). — Voy. PORC.

radis. — Le *radis* se mange cru (*fig.*), avec un peu de beurre, de poivre ou de sel. Il est venteux et indigeste, surtout quand il est un peu gros. Les personnes dont l'estomac est délicat doivent s'en abstenir.

rafle (chasse).— La *rafle* est un filet de chasse dont l'usage est interdit. C'est un *hallier* long de 4 à 5 mètres, large de 3 mètres, monté à la manière d'un *traîneau*. On l'emploie, dans les nuits noires de l'hiver, pour prendre les grives, les merles et les petits oiseaux.



Radis rose. Radis jaune d'été. Radis d'hiver.

rage. — Nous avons indiqué, à l'article CHIEN, les premiers symptômes auxquels on reconnaît la rage chez cet animal. Il est d'autant plus essentiel de veiller sur ces symptômes que souvent la virulence existe dans la salive avant leur apparition, et qu'un chien, en apparence bien portant, peut faire des morsures aussi dangereuses que si la maladie était entièrement déclarée.

Le chien n'est pas le seul animal susceptible de devenir enragé après une morsure. Nous allons donc indiquer les symptômes chez les autres animaux.

La rage chez le chat. Le chat devient triste, inquiet, agité; sans cause apparente, il fait des mouvements insolites, il va et vient continuellement. Puis il cesse de manger et de boire, mais il ronge et avale des substances non comestibles. Sa voix est changée, ses yeux sont menaçants, il a une salivation abondante; il cherche à griffer et à mordre. Le chat enragé est, à cause de son agilité, beaucoup plus dangereux encore que le chien enragé.

La rage chez le cheval et l'âne. Là encore la maladie débute par l'inquiétude, la tristesse, l'agitation ou l'abattement; l'appétit diminue, puis disparaît, les yeux sont menaçants; l'animal malade continue à boire longtemps après l'apparition des premiers symptômes. Les mâchoires, les lèvres et la langue sont continuellement agitées et une bave écumeuse s'écoule de la bouche. Puis arrivent des accès de fureur pendant lesquels l'animal atteint se jette sur les autres animaux et sur l'homme, les mordant et les frappant; la vue des chiens, surtout, provoque chez lui une fureur extraordinaire

La rage chez le bœuf et la vache. Au début, la bête est bien inquiète, ne mangeant ni ne ruminant, frappant des pieds, poussant des beuglements répétés. Puis arrivent souvent des accès de fureur. La vue du chien provoque toujours une extrême agitation. La bête enragée se jette sur le chien, cherche à le mordre; mais elle attaque rarement l'homme et les autres animaux. Il y a écoulement par la bouche d'une bave abondante.

La rage chez le mouton, la chèvre. Les symptômes sont à peu près les mêmes que pour le bœuf; les animaux malades sont agressifs, ils frappent et mordent leurs compagnons, ils mangent tout ce qu'ils trouvent, mais non leurs aliments habituels. Par moments ils poussent des bêlements plaintifs, rauques et entrecoupés.

La rage chez le porc. Les symptômes sont encore de même nature, caractérisés ici surtout par une extrême agitation. La physionomie est étrange, le regard fixe, la voix rauque; une bave abondante s'écoule de la bouche. Dans ses accès de fureur, le porc mord les personnes et les autres animaux.

Mesures sanitaires. Les principales mesures sanitaires imposées par les règlements d'administration publique sont les suivantes. — Tout animal affecté de rage doit être immédiatement abattu. — Les chiens et les chats suspects de rage, ceux qui ont été mordus ou simplement roulés, bousculés par un animal enragé, doivent être aussi abattus immédiatement. Lorsque des animaux herbivores ont été mordus par un animal enragé, ils doivent être placés pendant six semaines au moins sous la surveillance d'un vétérinaire délégué à cet effet. Toutefois, l'utilisation des chevaux et des bœufs pour le travail peut être autorisée, à condition, pour les chevaux, d'être muselés.

Traitement. La rage ne survient jamais spontanément; elle n'apparaît jamais qu'à la suite d'une morsure.

Un homme mordu par un animal enragé peut ne pas devenir enragé lui-même, mais, si la maladie se déclare, elle est fatalement mortelle. car on n'a encore constaté jusqu'à ce jour aucun cas parfaitement authentique de gué-

rison. Quand la maladie se déclare, elle le fait après une incubation généralement supérieure à 20 jours, et souvent beaucoup plus longue. Le malade devient triste, il ne peut ni manger ni boire, il a des convulsions terribles, des hallucinations, puis il meurt.

Il faut donc, en cas de morsure, employer des moyens préventifs pour empêcher la maladie de se déclarer.

Disons d'abord qu'il n'y a rien de sérieux dans les prétendues guérisons de la rage à l'aide des nombreuses substances qui ont été recommandées pour la combattre. Deux traitements seuls sont efficaces, la *cautérisation* au fer rouge et surtout la *vaccination*.

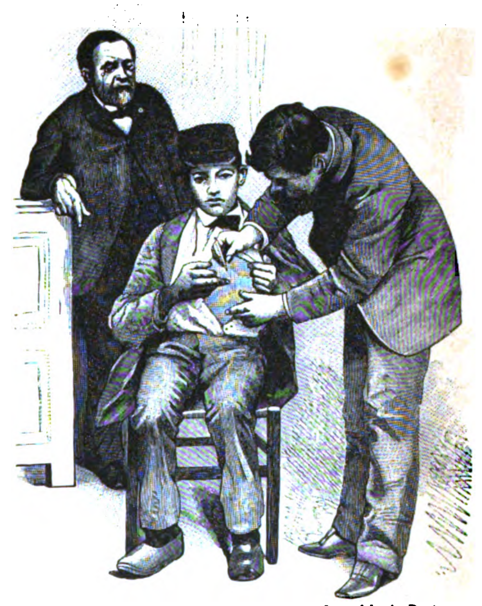
La *vaccination* par la méthode Pasteur, dont nous avons donné le principe dans notre *Dictionnaire des Sciences usuelles*, a une efficacité presque certaine, quand elle est pratiquée peu de jours après la morsure (*fig.*); la mortalité n'est plus que de 1 pour 100. Donc, comme règle pratique, il faut, dès qu'une personne a été mordue par un animal enragé, ou simplement soupçonné de rage, cautériser au fer rouge, faire appeler le médecin et s'entendre avec lui sur les moyens à employer pour que la personne mordue puisse aller, dans le plus bref délai possible, subir à Paris la vaccination d'après la méthode Pasteur. Voy. aussi ÉPIZOOTIES.

raie. — La chair de ce poisson est médiocrement estimée; fraîche, elle est dure et filandreuse; aussi vaut-il mieux la manger un peu faisandée, mais alors elle est indigeste (*fig.*).

Raie (longueur, 0m,75).

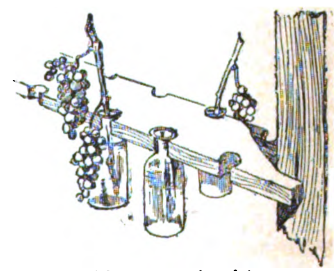
La raie *bouclée* est la meilleure; on la mange ordinairement au *beurre noir*. On la fait d'abord cuire au *court-bouillon* (le plus souvent on ne prend qu'un morceau de raie), on enlève la peau, on la met dans un plat chaud, et on verse dessus la sauce au beurre noir. Voy. SAUCES.

raisins (conservation des). — Les



Inoculation préventive, *après morsure*, par la méthode Pasteur.

raisins que l'on se propose de conserver doivent être choisis avec soin parmi ceux qui sont le plus loin du sol (*fig.*). Il



Raisin (*conservation du*).

doivent être bien mûrs; on les cueille par un beau temps, en l'absence de toute rosée. Chaque grappe, coupée avec une

serpette ou des ciseaux, est posée avec précaution dans le panier, de façon qu'elle ne soit pas mâchée, puis portée au fruitier. Là on enlève un à un tous les grains qui ne semblent pas parfaitement sains. Les grappes ainsi préparées sont posées sur des étagères garnies de fougère sèche, ou de paille de seigle.



Raisin précoce.

On visite ces raisins de temps en temps et on enlève les grains gâtés. La pièce dans laquelle sont les raisins doit être sèche et à l'abri de la gelée. On n'en ouvrira jamais les fenêtres. Au lieu d'étagères, on peut tendre des fils de fer et suspendre les grappes les unes près des autres, la queue en bas, afin que les grains s'écartent et se touchent le



Raisin de Corinthe. **Muscat blanc.**

moins possible. La manière la plus convenable de suspendre les grappes au fil de fer est d'employer de petits crochets en fil de fer en forme d'S.

La conservation est plus parfaite avec le procédé suivant, qui est beaucoup plus difficile à mettre en œuvre. On coupe les plus belles grappes avec un bout de sarment ayant trois yeux sous la grappe et deux au-dessus. On enlève les feuilles et on coupe les grains qui ne sont pas parfaitement sains, et on plonge le gros bout du sarment de chaque grappe dans une petite fiole, remplie d'eau jusqu'au goulot 2 ou 3 jours à l'avance; dans l'eau de cette fiole on a préalablement versé une cuillerée à café de charbon de bois pulvérisé. Chaque fiole, à goulot étroit, contient 125 grammes d'eau. Ces fioles sont suspendues à des échancrures d'étagères, dans une pièce sans air ni lumière, et dans laquelle les plus fortes gelées de l'hiver ne puissent abaisser la température jusqu'à 0°. Les grappes peuvent se conserver ainsi, fraîches et succulentes, pendant 8 mois,



Pineau gris. **Frankenthal.**

sans qu'il soit besoin de changer l'eau. De temps en temps, cependant, il faut les examiner, puis enlever avec des ciseaux les grains qui seraient gâtés.



Chasselas.

Emballage des raisins. On peut avoir à envoyer des raisins au loin. Dans ce cas, on prend les grappes les plus belles, on enlève avec des ciseaux tous les grains qui ne sont pas absolument intacts, puis on dispose les grappes par couches, séparées par des lits épais de fougère, de façon que la fougère occupe deux fois plus de place que le raisin. Le panier doit être entièrement plein, de façon que le raisin ne puisse y être ballotté. Quand le transport doit être un peu long, on remplace les paniers par des caisses, on choisit les grappes avec plus de soin encore, et on substitue à la fougère de la sciure de bois, qui pénètre dans tous les intervalles et enveloppe

de toutes parts chaque grain. Le raisin doit non seulement remplir complètement la caisse, mais même y être un peu serré.

raison sociale. — Voy. SOCIÉTÉ.

râle de genêt (chasse). — Ce gibier, nommé aussi *roi des cailles*, a une taille intermédiaire entre celle de la perdrix et celle de la caille. Il est de passage, comme la caille, et séjourne chez nous à peu près pendant le même temps. La chasse se fait au chien d'arrêt, dans les prairies humides, les vignes, les jeunes taillis, les champs d'avoine, les friches couvertes de genêts.


Râle de genêt (longueur, 0m,25).

Ce gibier est très facile à tirer quand on arrive à le faire lever, ce qui n'est pas aisé, car il se sauve en courant devant le chien avec une extrême rapidité. On le tire avec le plomb n° 7 ou n° 8 (*fig.*).

rallie-papier. — Le jeu du *rallie-papier* (ou *lièvres et lévriers*) est un jeu de vitesse et d'endurance à la course. Pour y réussir, il faut être progressivement entraîné; la course est généralement de 7 à 8 kilomètres, au moins, à travers champs (*fig.*).

Le matériel se compose de 3 ou 4 sacoches de rognures de papier, préparées à l'avance. Le terrain qui convient le mieux est une plaine ou une


Rallie-papier. — *Les lièvres.*

vallée boisée et accidentée, coupée de ruisseaux ou de fossés, voire de murs et de haies, en tout cas d'obstacles qui augmentent la difficulté pour les coureurs et les exercent au saut en même temps qu'à la vitesse. Il est essentiel que le point de départ (qui est aussi le point de retour) puisse être regagné par plus d'un côté; un village, une place formée par un carrefour, à proximité


Le rallie-papier. — *La fin de la partie.*

d'une auberge, conviennent parfaitement.

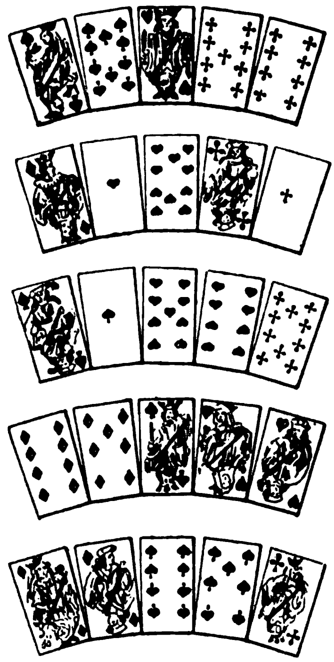
Quatre ou cinq *lièvres* partent en avant avec les sacoches. Ils sèment les morceaux de papier sur leur route, de manière à laisser une trace qu'ils peuvent couper par de fausses pistes, des boucles, des retours en arrière, etc.

Un quart d'heure après le départ des *lièvres*, les *lévriers* se mettent à leur poursuite. Ils tâchent de rejoindre les lièvres avant leur retour au point de départ : s'ils y réussissent, ils sont vainqueurs.

Les amateurs d'équitation pratiquent le rallie-papier à cheval.

ramonage. — Voy. CHEMINÉES.

rams. — Ce jeu de cartes, analogue à l'écarté, est amusant. On le fait à



Le rams à cinq joueurs. — Le roi est la plus forte carte, l'as vient après le valet.

32 cartes, entre 3, 4, 5 ou 6 joueurs. Le roi est la plus forte carte, l'as vient après le valet (*fig.*).

La manière de jouer. On tire au sort à qui donnera : la donne appartient à celui qui tire la plus forte carte. Le donneur distribue 5 cartes à chacun, par 2 et 3; la première carte du talon, retournée, fixe l'*atout*.

Cela fait, le premier joueur parle : il déclare y *aller*, c'est-à-dire jouer le coup, ou *passer*, c'est-à-dire s'abstenir. Puis, chaque joueur ayant parlé à son tour, on joue le coup. On est obligé de fournir de la couleur demandée, de forcer, de couper et même de surcouper chaque fois qu'on le peut. Celui qui enlève la levée joue la carte suivante.

Avant de jouer le coup, quand tous les joueurs ont parlé, celui qui a donné les cartes échange sa plus mauvaise carte contre la retourne, ce qui lui crée un grand avantage,

Le compte des points. Chacun a 5, 7 ou 10 jetons devant lui; il s'agit de s'en débarrasser le plus vite possible.

Celui qui passe ne perd ni ne gagne aucun jeton.

Celui qui y *va* se débarrasse d'autant de jetons qu'il fait de levées. Celui qui, y étant allé, ne fait pas de levée est *ramsé :* il prend 5 jetons.

Si personne n'y va, le coup ne se joue pas, mais celui qui a donné les cartes se débarrasse de 5 jetons.

Le premier qui n'a plus de jetons gagne la partie; il se retire du jeu. Les autres continuent jusqu'à ce que tous se soient successivement retirés, sauf un dernier, qui est le perdant; le perdant doit payer au gagnant le prix convenu.

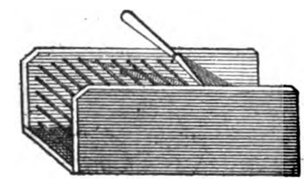
Modification du rams. On joue souvent le rams avec un *mort* ou une *fille*. Pour cela, on fait un jeu de plus qu'il n'y a de joueurs; ce jeu est au milieu de la table, le dos des cartes en dessus, de façon qu'on ne les connaisse pas. Le premier à parler peut, s'il le veut, échanger son jeu contre la *fille;* mais alors il est forcé d'y aller. S'il ne prend pas la fille, le second peut la prendre, puis le troisième, etc.

Si on joue avec *fille forcée*, le premier joueur est tenu d'y aller avec son jeu, ou de prendre la fille. S'il joue avec son jeu, le second est obligé d'y aller avec son jeu ou de prendre la fille, et ainsi de suite.

Un joueur qui se croit capable de faire toutes les levées peut demander le rams général. S'il fait alors toutes les levées, il perd 5 jetons, et chacun des autres joueurs en prend 5. S'il ne fait pas les levées annoncées, il prend autant de fois 5 jetons qu'il y a de joueurs; et, de ce nombre, il enlève autant de jetons qu'il a fait de levées. Dans ce cas, s'il y a un des adversaires ramsé, cet adversaire prend 5 jetons; si un adversaire a fait

une ou plusieurs levées, cet adversaire perd un ou plusieurs jetons.

rats et souris. — La destruction des rats et des souris est difficile, surtout à la campagne. La plupart des pâtes recommandées pour les empoisonner sont susceptibles d'empoisonner aussi les personnes imprudentes et les

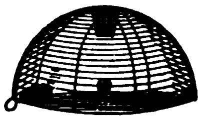


Piège à rats, avec entrée à bascule.

animaux domestiques, notamment les chats et les volailles. Aussi ne doit-on les employer qu'avec la plus grande circonspection.

Voici quelques recettes.

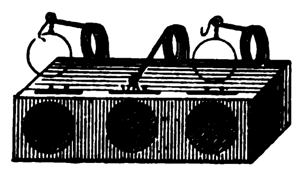
1. Mélangez de la farine avec 1 dixième d'arsenic blanc, et placez de petits tas de cette farine dans les endroits fréquentés par les rats et les souris, mais hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.



Piège à rats. — Le rat, une fois entré, ne trouve plus la route pour ressortir.

2. Faites fondre du suif, ajoutez-y, en remuant, un poids égal de farine, un dixième d'arsenic blanc, un peu de noir de fumée et quelques gouttes d'essence d'anis. Enduisez de petits morceaux de pain avec cette pâte, et placez-les aux bons endroits.

3. On trouve dans le commerce des



Souricière à ressort pour étrangler les rats.

pâtes phosphorées qui peuvent servir au même usage. Nous n'indiquons pas le mode de préparation de cette pâte, parce que cette préparation peut donner lieu, entre des mains inexpérimentées, à des accidents graves. Du reste, on trouve à l'acheter partout, et elle donne de bons résultats.

4. On fait avec le gros oignon d'Algérie, ou scille maritime, une poudre qui tue très bien les rats. Hachez les oignons, broyez-les dans un mortier en ajoutant de la farine de façon à faire une pâte ferme; réduisez cette pâte en une mince galette; coupez cette galette en pastilles rectangulaires, faites sécher au soleil ou au four très peu chaud, et pulvérisez dans un mortier. Cette poudre se conserve indéfiniment dans un bocal bien fermé. Pour l'employer mélangez-la avec du fromage fort.

Quand on est obligé de mettre du poison à rats dans un poulailler, pigeonnier, etc., on le dispose dans de longs tuyaux en bois, assez larges pour que les rats puissent y passer, mais assez étroits pour que les autres animaux n'y puissent entrer.

Divers pièges peuvent aussi être employés avec succès pour la destruction des rats et des souris (*fig.*).

ravigote. — Voy. SAUCES.

réal (monnaie). — Voy. MONNAIES.

rébellion. — Toute résistance violente aux agents de l'autorité est sévèrement punie. Selon que la rébellion a lieu ou non à main armée, selon qu'elle provient d'une personne isolée ou de plusieurs personnes agissant de concert, elle peut être passible d'une amende de 16 à 200 francs et d'un emprisonnement de 6 jours à 2 ans, ou de la réclusion, ou des travaux forcés.

rebouteur. — On ne saurait trop recommander aux malades d'éviter toujours l'intervention des *rebouteurs* qui font métier de soigner clandestinement les entorses et les membres luxés. Pour un rebouteur qui a acquis dans l'exercice de sa profession une véritable habileté manuelle, on en trouve cent qui ne font qu'aggraver le mal par leur pratique maladroite.

Le plus habile rebouteur est toujours un ignorant, incapable de prévenir les complications possibles et d'y porter remède.

rébus. — Un *rébus* est un jeu d'esprit qui consiste à exprimer, au moyen d'arrangements singuliers de mots, ou au moyen d'objets figurés, une phrase que l'on doit deviner. De là deux genres de rébus, les rébus écrits et les rébus dessinés.

Rébus écrits. Voici quelques exemples de rébus écrits.

1°	PIR	VENT	VENIR
	UN	NAIT	D'UN

Réponse : Un soupir naît souvent d'un souvenir.

2° AoooFoooRooo IoooQoooUoooEooo EoooSoooPoooAoooGoooNoooEooo

Réponse: Il y a des orangers (des *o* rangés) en Afrique et en Espagne.

3° LIÉ / GD 9, 13 et 3.

Réponse: J'ai des souliers neufs très étroits.

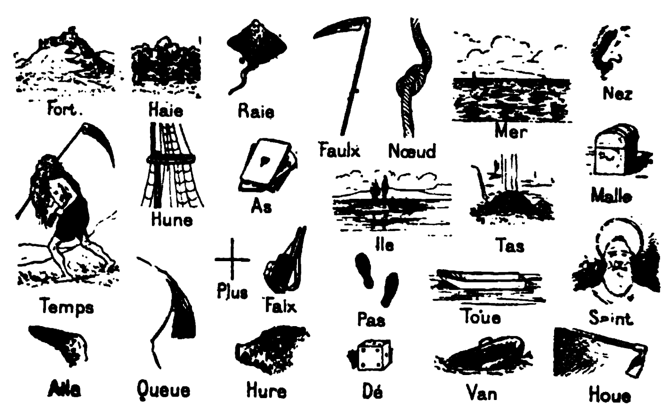
4° TEMPS GVQ 6/100

Réponse: Longtemps j'ai vécu sans souci.

5° Le plus singulier des rébus écrits (?) est peut-être le suivant. On présente à une personne une feuille de papier blanc sur l'un des coins de laquelle on a mis la lettre *g*.

Réponse. Cela signifie : Roi Pépin, sans air (*r*), sans eau (*o*), sans lit (*i*), sans pain (*pin*), et privé du peu (*pe*) qui lui reste, gémit (*g* mis) dans un coin.

Rébus figurés. Chacun connaît les *rébus figurés*, il est donc inutile d'en donner ici un exemple. Mais il est bon de savoir, quand on veut deviner des rébus, qu'un certain nombre de signes y reviennent fréquemment, ayant toujours la même signification. Quand on connaît ces signes principaux, la lecture des rébus devient beaucoup moins laborieuse. Nous donnons ici, à titre d'exemples, un certain nombre de ces signes conventionnels fréquents.



Quelques-unes des principales figures des rébus.

récépissé. — Voy. MAGASINS GÉNÉRAUX.

receveur municipal. — Dans les communes peu importantes, c'est le *percepteur* qui est chargé des recettes et des dépenses de la commune. Dans les communes plus importantes, un fonctionnaire spécial, le *receveur municipal*, peut être chargé de ces fonctions; le receveur municipal est nommé par le préfet ou par le président de la République, sur la présentation de 3 candidats désignés par le conseil municipal. Le traitement varie avec le revenu de la commune.

receveurs particuliers. — Les *receveurs particuliers des finances* dirigent et contrôlent la perception et le recouvrement des contributions directes. Ils ont des appointements fixes peu élevés (2 400 à 3 600 francs), mais reçoivent en outre des émoluments proportionnels à l'importance des sommes encaissées; dans certains départements ce traitement total dépasse 20 000 francs.

Les receveurs particuliers sont choisis parmi les *percepteurs*, parmi les autres employés des finances et les officiers qui sont obligés d'abandonner le service pour raison de santé; enfin le ministre peut nommer au poste de receveur particulier des personnes ne remplissant aucune condition particulière. Les receveurs particuliers ont à fournir un cautionnement assez élevé.

récidivistes. — Le code pénal ne se contente pas d'ordonner des aggravations de peine en cas de *récidive;* une loi spéciale atteint les *récidivistes*, c'est-à-dire ceux qui sont pour ainsi dire en état permanent de récidive. Cette loi a créé une nouvelle peine, la *relégation*, qui consiste dans l'interne-

ment perpétuel, sur le territoire des colonies ou possessions françaises, des *récidivistes* qu'on veut éloigner de France.

Peuvent être *relégués* comme récidivistes, sur jugement des tribunaux, ceux qui, dans un intervalle de dix ans, non compris la durée des peines subies, ont encouru : 1° *deux* condamnations aux travaux forcés ou à la réclusion ; 2° *une* condamnation aux travaux forcés où à la réclusion, et *deux* condamnations à l'emprisonnement pour faits qualifiés crimes, ou *trois* condamnations à l'emprisonnement pour vol, escroquerie, abus de confiance, vagabondage, mendicité, outrage public à la pudeur, excitation habituelle des mineures à la débauche, 3° *quatre* condamnations à l'emprisonnement pour faits qualifiés crimes ; 4° *sept* condamnations dont deux au moins pour les faits cités plus haut, les autres pouvant être moins graves.

La relégation n'est pas applicable aux individus âgés de 60 ans ou de moins de 21 ans à l'expiration de leur peine.

réclamations (droit usuel). — La perception des *contributions directes* (impôt personnel et mobilier ; impôt foncier ; impôt des portes et fenêtres ; patentes ; taxes sur les voitures, les chiens, les chevaux ; prestations) est sujette à de nombreuses erreurs. Aussi les contribuables ont-ils souvent à formuler des réclamations à ce sujet. Il est bon de savoir à qui, et dans quelle forme, ces réclamations doivent être formulées.

Les contributions directes sont recouvrées au moyen de *rôles nominatifs* rendus exécutoires par le préfet, et publiés dans chaque commune par le maire. Peu après la *publication du rôle* chaque contribuable reçoit, par l'intermédiaire du percepteur, un *avertissement* lui indiquant le montant de la cote qu'il aura à payer. L'avertissement indique, ce qui est essentiel, la date de la publication du rôle, c'est-à-dire la date à partir de laquelle court le *délai de trois mois* accordé pour formuler les *réclamations*.

Toute réclamation relative aux contributions directes doit être faite, en effet, dans les 3 mois qui suivent la publication du rôle. Elle est adressée au préfet si le contribuable habite dans l'arrondissement dépendant du chef-lieu du département, au sous-préfet de l'arrondissement dans le cas contraire. Elle doit être rédigée sur papier timbré de 60 centimes (à moins que la cote du contribuable ne soit inférieure à 30 francs).

Enfin toute réclamation est accompagnée de l'*avertissement* du percepteur et de la quittance des *douzièmes échus*.

Les contribuables qui ont formulé une réclamation ne peuvent, en aucun cas, différer le paiement des termes qui viennent à échoir pendant tout le temps qui s'écoule entre la remise de la demande et le jugement définitif.

Les réclamations peuvent être de 3 sortes.

1° *Demande en décharge.* C'est la demande d'un contribuable qui a été imposé à tort (pour un immeuble ou un cheval dont il n'est plus propriétaire, pour une patente alors qu'il a cessé d'exercer toute profession patentable,...).

2° *Demande en réduction.* C'est la demande d'un contribuable qui a été trop fortement imposé (par suite d'une évaluation trop élevée de la valeur locative de son immeuble, par suite d'une exagération du nombre des portes et fenêtres de sa maison,...).

3° *Demande en remise ou modération.* C'est la demande d'un contribuable qui, n'ayant pas retiré de son immeuble un revenu normal (par suite d'un sinistre tel qu'incendie, grêle, inondation, par suite de la non-location de sa maison,...), sollicite de la bienveillance de l'administration une *remise* ou modération d'impôt.

Nous avons dit que le délai accordé pour formuler une réclamation est de 3 mois à partir de la publication du rôle. Il y a cependant quelques exceptions à cette règle, comme nous l'indiquons dans les quelques exemples qui suivent.

Les réclamations en *décharge* et celles en *réduction* sont jugées par le conseil de préfecture, et les intéressés sont admis à faire valoir leurs raisons devant ce tribunal. On peut en appeler devant le conseil d'État des décisions du conseil de préfecture.

Les demandes en *remise* ou *modération* sont appréciées par le préfet, qui statue en fin d'année, et partage, entre les contribuables dont les demandes ont paru fondées, les *fonds de non-valeur* mis à sa disposition pour cet objet.

Pour abréger la rédaction des exemples ci-dessous, disons que toute réclamation doit être *datée ;* commencer par ces mots : Monsieur le préfet ou Monsieur le sous-préfet ; terminer par les formules habituelles de politesse, et enfin être lisiblement *signée.*

Premier exemple. *Demande en décharge pour destruction d'un immeuble imposable.*

Le soussigné a l'honneur de vous exposer que, par suite du débordement de la rivière de..., survenu le..., la parcelle de terrain désignée dans l'extrait de la matrice cadastrale ci-joint a subi une corrosion totale. Il demande le dégrèvement de contribution foncière auquel il peut avoir droit, et la suppression totale de ladite parcelle de la matière imposable.

Il est bon de formuler cette demande le plus tôt possible après la constatation de l'érosion.

Deuxième exemple. *Demande en remise par suite de la non-location d'une maison, ou d'une partie de maison.*

Le soussigné a l'honneur de vous exposer que la maison désignée dans l'extrait de la matrice cadastrale ci-joint, et dont il est propriétaire, est restée vacante depuis le... jusqu'à la date du..., malgré toutes les démarches qu'il a pu faire pour la louer. Il sollicite, pour toute la durée de la vacance, la remise de la contribution foncière afférente à cette propriété.

Troisième exemple. *Demande en remise par suite d'indigence.*

Le soussigné a l'honneur de vous exposer que son état d'indigence le met dans l'impossibilité d'acquitter le montant de la contribution personnelle et mobilière à laquelle il est imposé sous l'article..... Il vous prie très humblement de vouloir bien lui faire obtenir la remise de ladite contribution.

Nous ne pouvons multiplier ces exemples. Les cas de demande en décharge, en réduction ou en modération qui peuvent se présenter sont fort nombreux, et il serait impossible de les énumérer tous ici.

réclusion. — Voy. PÉNALITÉS.

recommandation.—Voy. POSTES.

reconnaissance. — Voy. PATERNITÉ.

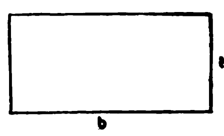
recouvrements. — L'administration des postes se charge, pour le compte des particuliers, du recouvrement des *effets de commerce, traites, quittances, factures, valeurs commerciales.* Le service des recouvrements fonctionne également entre la France, d'une part, et l'Allemagne, la Belgique, Monaco, le Luxembourg, le Portugal, la Roumanie, la Suède, la Suisse, les Pays-Bas, d'autre part. L'envoi des valeurs à recouvrer est fait sous forme de lettre recommandée, adressée directement par le déposant au bureau de poste qui doit encaisser les fonds; la taxe d'expédition de cette lettre recommandée n'est que de 15 centimes si elle est adressée à un bureau de France, et de 25 centimes si elle est adressée à un bureau de l'étranger.

Les effets à échéance fixe à destination de la France doivent être déposés 5 jours avant l'échéance ; ceux pour l'Algérie et la Tunisie, 15 jours avant l'échéance.

Les recouvrements sont faits par l'intermédiaire des facteurs, qui présentent les valeurs à domicile et en perçoivent le montant. Si l'effet est soumis au *protêt*, l'administration le remet immédiatement à l'officier ministériel chargé de faire le protêt en temps utile. Sur le montant du recouvrement effectué, l'administration prélève une taxe de 10 centimes par 20 francs ou fraction de 20 francs, sans que cette taxe puisse dépasser 50 centimes. Le surplus de la somme recouvrée est converti en un mandat de poste, au nom du déposant, après déduction des frais d'expédition de ce mandat.

recrutement. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

rectangle. — La surface d'un *rectangle* s'obtient en multipliant la base *b* par la hauteur *h* : $S = bh$ (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* Un rectangle a 40 centimètres de base et 20 centimètres de hauteur, quelle est sa surface ? — *Réponse :* $40 \times 20 = 800$ centimètres carrés, ou 8 décimètres carrés (*fig.*).



Rectangle.

recteur d'académie. — Le *recteur d'académie* est le chef de la circonscription universitaire nommée *académie**. Il dirige l'enseignement supérieur et l'enseignement secondaire dans les départements de sa circonscription académique (voy. INSTRUCTION PUBLIQUE).

Pour être recteur, il faut avoir le grade de docteur dans une faculté. Le traitement est, selon la classe, de 13 000, 15 000 ou 18 000 francs.

rectification des actes de l'état civil. — Tout acte de l'état civil qui renferme une erreur (de nom, de prénoms, de date,...) peut être rectifié par décision du tribunal. Pour que le procès soit instruit, le demandeur doit s'adresser, par ministère d'avoué, au tribunal de l'arrondissement.

récusation. — La récusation est le refus, autorisé par la loi dans certaines conditions, de soumettre sa cause à la décision d'un juge, d'un juré, d'accepter la déposition d'un expert, d'un témoin, parce qu'on a des motifs de le croire partial.

Un *juge de paix* peut être récusé quand il a un intérêt personnel à la contestation, quand il est parent ou allié (au cinquième degré au moins) à l'une des parties, quand il y a procès existant entre le juge et l'une des parties, etc.

Tout autre *juge* peut être récusé aussi pour cause de parenté, d'intérêt opposé à celui d'une des parties, de procès

pendant, d'inimitié notable s'étant manifestée, de la part du juge, par des agressions, des injures, etc.

En *cour d'assises**, tout *juré* peut être récusé par l'accusé et par le procureur de la République, sans qu'ils aient à donner aucun motif.

Les *témoins**, les *experts* peuvent être également récusés dans certains cas.

rédhibitoires (vices). — Voy. VICES RÉDHIBITOIRES.

référé. — En législation on nomme *référé* le recours exercé devant le président du tribunal de première instance, pour les cas urgents. Le président, dans une audience spéciale nommée audience en référé, rend sans délai une *ordonnance de référé*, immédiatement exécutoire, en attendant le jugement définitif.

refroidissement (médecine). — Le refroidissement simple s'accuse ordinairement par des frissons, de la courbature, une fièvre légère. Il importe, pour éviter toute complication, de se tenir chaudement au lit pendant 2 ou 3 jours, en buvant de la tisane de bourrache ou de mauve. Si les symptômes s'aggravent, il est urgent d'appeler le médecin.

L'endurcissement progressif, qui permet d'habituer les enfants, dès le jeune âge, à supporter les variations les plus brusques de la température, est le meilleur remède préventif à opposer aux refroidissements.

Mais les personnes délicates doivent, au contraire, prendre toutes les précautions possibles pour éviter le refroidissement.

registre matricule. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

registres de l'état civil. — Voy. ACTES DE L'ÉTAT CIVIL.

réhabilitation. — Tout condamné qui a *subi sa peine* et qui a été *gracié* peut être réhabilité. La réhabilitation efface la condamnation et fait cesser pour l'avenir toutes les incapacités politiques et civiles qui résultaient de la condamnation. Cette faveur n'est accordée qu'à ceux qui s'en sont montrés dignes par leur conduite et leur travail après l'expiration de leur peine; aussi toute demande en réhabilitation peut-elle, après enquête, être rejetée.

La demande en réhabilitation doit être adressée au procureur de la République de l'arrondissement; la réhabilitation est accordée par le président de la République.

Les conditions essentielles à remplir pour le condamné qui demande sa réhabilitation sont les suivantes :

Le condamné à une peine afflictive ou infamante ne peut être admis à demander sa réhabilitation s'il n'a résidé dans le même arrondissement depuis 5 années, et pendant les 2 dernières dans la même commune. Le condamné à une peine correctionnelle ne peut être admis à demander sa réhabilitation s'il n'a résidé dans le même arrondissement depuis 3 années, et pendant les 2 dernières dans la même commune. Les condamnés qui ont passé une partie de ce temps sous les drapeaux, ceux que leur profession oblige à des déplacements inconciliables avec une résidence fixe, pourront être affranchis de cette condition s'ils justifient, les premiers, d'attestations satisfaisantes de leurs chefs militaires; les seconds, de certificats de leurs patrons ou chefs d'administration constatant leur bonne conduite.

Le banqueroutier frauduleux, quoique réhabilité civilement, ne peut jamais l'être commercialement.

Pour la réhabilitation du failli, voy. FAILLITE.

relégation. — Voy. RÉCIDIVISTES.

relevés de potage. — Voy. MENU.

remboursement. Voy. POSTES, VALEURS IMMOBILIÈRES.

réméré. — Voy. VENTE.

Renaissance (architecture). — Il n'est pas possible d'indiquer en quelques mots les traits caractéristiques de l'architecture de la Renaissance.

Les principaux monuments sont des monuments civils, et diffèrent totalement, par leur aspect, des œuvres produites par l'architecture ogivale. Les



Architecture de la Renaissance : *hôtel de ville de Paris.*

arcs en ogive, les longues colonnettes en faisceau, les formes ascensionnelles de l'âge précédent ont totalement disparu.

Par un retour en arrière, on revient aux lignes droites et aux baies arrondies de l'architecture romane. Les fenêtres rectangulaires, coupées d'une

croix de pierre, peuvent être considérées comme propres à la Renaissance, richesse de l'ornementation sont également caractéristiques.



Fumage d'un terrier de renard.



Traquenard à renard.

et on les retrouve dans toutes les œuvres.

La profusion des sculptures, la

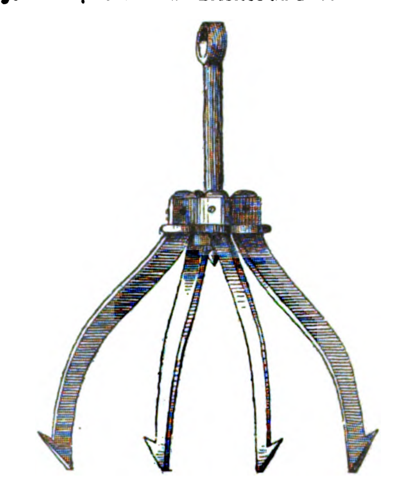
renard (chasse). — Le renard, moins puissant que le loup, est aussi malfaisant et tout aussi difficile à pren-

dre ou à tuer. On le chasse à *courre;* mais le chasseur isolé, aidé de quelques chiens courants, arrive souvent à le tuer d'un coup de fusil. Ce sont là des chasses dans lesquelles il faut être expert et dont on ne peut consigner la pratique en quelques lignes.

Parmi les pièges qui permettent de prendre le renard, le *traquenard** vient en première ligne, puis le *piège-hameçon* (*fig.*). L'*affût*, après une *traînée**, permet encore d'atteindre la bête si on a une patience à toute épreuve, que ne lasse pas l'attente, pendant de longues heures et dans l'immobilité, d'une proie qui n'arrive pas.



Piège fermé.



Piège ouvert.

Piège-hameçon pour renard. — Le piège à ressort se suspend à une branche d'arbre ; il est alors fermé, et muni d'un morceau de viande. Le renard, sautant après l'appât, fait ouvrir le piège, alors qu'il est dans sa gueule, ce qui l'étrangle rapidement.

Le poison n'est pas non plus à dédaigner. Après une *traînée**, on place de petits oiseaux, de petits mammifères, dans le corps desquels on a mis de la poudre de noix vomique ou de la strychnine.

On enfume aussi le terrier du renard, pour l'asphyxier dans sa demeure ou le forcer à en sortir (*fig.*).

rengagement. — Voy. Supplément.

rente. — Créance ayant pour objet des prestations périodiques en argent ou en denrées, que l'on nomme *arrérages*. L'origine des rentes est variable ; elles peuvent provenir d'une disposition testamentaire prise en faveur de quelqu'un, de la cession d'un immeuble, ou être simplement l'intérêt d'une somme d'argent prêtée à un particulier, à une société financière ou industrielle, à l'Etat.

En particulier les *rentes sur l'Etat* sont les intérêts des sommes prêtées à l'Etat quand il fait des emprunts publics; ces rentes sont inscrites au *Grand Livre de la Dette publique;* chaque rentier est possesseur d'un titre nommé *inscription de rente;* ce titre est *nominatif* ou *au porteur*, mais il peut toujours être vendu quand on veut rentrer en possession du capital prêté à l'Etat. Les rentes sur l'Etat se payent par quarts tous les trimestres, le 1er janvier, le 1er avril, le 1er juillet et le 1er octobre.

Les rentes proprement dites se divisent en *rentes perpétuelles* et *rentes viagères*.

La *rente perpétuelle*, quelle que soit son origine, peut être considérée comme l'intérêt d'un capital qui ne serait jamais exigible; cependant le débiteur a toujours le droit de s'affranchir du paiement de la rente en remboursant le capital correspondant; il peut même être tenu de faire ce remboursement s'il est resté 2 ans sans payer les arrérages de la rente. Si le capital remboursable n'est pas déterminé par le contrat

de rente, on le calcule d'après l'intérêt de 5 pour 100, c'est-à-dire qu'il est égal à 20 fois la valeur de la rente.

La *rente viagère* a une durée limitée à la vie des personnes sur la tête desquelles elle est établie. Le débiteur ne peut en effectuer le rachat sans le consentement du créancier; le créancier ne peut en exiger le rachat que si le débiteur ne donne pas les garanties promises. En cas de non-paiement des arrérages, le créancier peut faire saisir et vendre les biens du débiteur. Quand une personne malade stipule à titre onéreux un contrat de rente viagère à son profit, ce contrat est nul si la personne meurt dans les 20 jours qui suivent; ses héritiers n'ont pas, dès lors, à remplir les conditions auxquelles la rente avait été consentie.

rente viagère. — Voy. ASSURANCES SUR LA VIE et CAISSE NATIONALE DE RETRAITES POUR LA VIEILLESSE.

réparations locatives.— Voy. LOUAGE.

repas. — L'hygiène exige que les repas se fassent à heure fixe. Il est mauvais de multiplier outre mesure le nombre des repas et de prendre chacun d'eux irrégulièrement.

Trois repas par jour suffisent pour les grandes personnes : un léger repas (petit déjeuner) peu après le lever; un repas plus copieux vers le milieu du jour (11 heures, midi, 1 heure, selon les occupations et l'heure habituelle du lever), et enfin un repas le soir (6 heures, 7 heures, 8 heures). Pour les enfants, un petit goûter, 3 heures avant le dîner, est nécessaire. Le goûter (ou lunch) est rarement utile pour les grandes personnes, à moins que, supprimant le petit déjeuner du matin, elles n'avancent l'heure du grand déjeuner; c'est ainsi qu'on se trouverait bien de trois repas ainsi disposés : déjeuner à 9 heures; goûter ou lunch à 3 heures; dîner à 7 ou 8 heures.

Les heures du repas sont fréquemment imposées par le genre des occupations auxquelles on se livre; l'essentiel est que ces repas ne soient ni trop éloignés ni trop rapprochés les uns des autres et que les heures en soient bien fixes et surtout bien observées.

repassage. — Nous ne pouvons dire ici comment on s'y prend pour repasser le linge. Disons seulement que, pour empeser, avant le repassage, le linge qui doit avoir une certaine fermeté, on doit, en général, préférer l'empois cuit à l'amidon cru. Il est bon aussi d'ajouter un peu de *borax*, qu'on fait d'abord dissoudre dans une petite quantité d'eau chaude et qu'on ajoute ensuite à l'eau avec laquelle on doit faire l'empois; 1 gramme de borax pour 10 grammes d'amidon constitue une bonne proportion.

répétiteurs. — Les *répétiteurs* des lycées et collèges sont chargés, sous les ordres du *censeur* et du *surveillant général*, de la surveillance intérieure des élèves; ils concourent à l'enseignement en dirigeant le travail des élèves dans les salles d'études; dans les classes ils peuvent être appelés à remplacer les professeurs empêchés.

On débute par le poste de *répétiteur stagiaire*. Les répétiteurs stagiaires sont nommés par le recteur; ils doivent être âgés de 18 ans et pourvus d'un diplôme de baccalauréat de l'enseignement secondaire. Les répétiteurs stagiaires sont ensuite nommés par le ministre *répétiteurs titulaires;* les postulants pourvus d'une licence ou de l'un des certificats d'aptitude à l'enseignement secondaire peuvent être nommés titulaires sans stage. Les traitements sont, pour les lycées : 700 francs pour les stagiaires ; 1 000, 1 200 et 1 500 pour les titulaires. Dans les collèges, les traitements sont moindres; ils sont plus élevés à Paris.

repos hebdomadaire. — Voy. Supplément.

réquisitions militaires. — En cas de mobilisation de l'armée, le ministre de la guerre peut décider que les habitants seront obligés de fournir les prestations nécessaires à l'approvisionnement de l'armée. Toute prestation n'est due que sur *réquisition écrite;* il en est donné un reçu, qui établit le droit à une indemnité représentant la valeur de la prestation.

Les réquisitions peuvent porter sur le logement des hommes et des animaux employés par l'armée, sur les vivres, le chauffage, les fourrages, les moyens d'attelage et de transport, les moulins et fours, les matériaux et outils nécessaires à l'exécution des travaux militaires, les guides, messagers, conducteurs, ouvriers, le traitement des malades et des blessés chez l'habitant, les objets d'habillement, d'équipement, de campement, d'armement, et, d'une manière générale, tous les objets et services dont la fourniture est exigée par les intérêts militaires.

Hors des cas de mobilisation, les réquisitions ne peuvent porter que sur le logement, les vivres, les moyens de transport.

Le logement des troupes de passage chez l'habitant ne donne droit à aucune indemnité. Dans ce cas, les troupes ont droit non seulement au logement, mais encore au feu et à la chandelle.

Pour que, par la réquisition des

moyons de transport, l'autorité militaire puisse faire face aux nécessités de la mobilisation, il est indispensable que l'autorité connaisse, même en temps de paix, les ressources sur lesquelles elle peut compter. Pour cette raison, tous les ans, dans la première quinzaine de janvier, a lieu dans chaque commune le recensement des chevaux, juments, mules et mulets susceptibles d'être requis; tous les trois ans a lieu le recensement des voitures attelées, autres que celles qui sont exclusivement affectées au transport des personnes. Ce recensement est fait par des *commissions mixtes*, qui opèrent dans les chefs-lieux de canton.

réserve. — Voy. QUOTITÉ DISPONIBLE.

résidence. — Voy. DOMICILE.

respectueux (actes). — Voy. MARIAGE.

respiration artificielle. — Voy. ASPHYXIE.

retraite. — Voy. PENSION.

réunions publiques. — Toute réunion publique peut se tenir librement après *déclaration* faite par 2 personnes au moins. Cette déclaration doit être faite au préfet (dans les chefs-lieux de département), au sous-préfet (dans les chefs-lieux d'arrondissement), au préfet de police (à Paris), au *maire* (dans les autres communes); elle doit être faite au moins 24 heures à l'avance, et indiquer le lieu, le jour, l'heure de la réunion. Pour les réunions électorales, la réunion peut avoir lieu 2 heures après la déclaration. Toute réunion doit être dirigée par un bureau de 3 personnes au moins, chargé d'y maintenir l'ordre et d'y faire respecter les lois. Un fonctionnaire de l'ordre administratif ou judiciaire peut y être délégué par l'administration; ce fonctionnaire peut dissoudre la réunion sur la demande du bureau, ou dans le cas de voies de fait. Les crimes et délits commis dans les réunions publiques sont punis par les tribunaux compétents.

réussites. — Voy. PATIENCES.

revision (conseil de). — Voy. CONSEIL DE REVISION.

rhume. — Le *rhume*, aussi bénin qu'il soit, ne doit pas être négligé, car il peut s'aggraver. Si le rhume est relativement léger, il n'empêche pas la personne enrhumée de vaquer à ses occupations; mais elle doit, autant que possible, se préserver du froid et de l'humidité; sur sa poitrine on appliquera un sinapisme Rigollot ou de la teinture d'iode, ou un peu d'huile de croton; on lui fera boire de la tisane de mauve coupée de lait chaud et sucrée avec le sirop de gomme ou de Tolu.

Si le rhume se complique de fortes quintes de toux, de fièvre, s'il est, enfin, une véritable *bronchite*, il faudra garder la chambre, ou même le lit, tout en suivant les prescriptions ci-dessus, et enfin consulter le médecin.

Quant au *rhume de cerveau*, c'est plutôt une incommodité, contre laquelle il n'est guère d'autre remède que d'éviter le froid et l'humidité. Si le rhume se prolonge, si le liquide qui s'écoule par le nez prend une odeur infecte, consulter le médecin.

rideaux. — Les rideaux que l'on place aux lits, aux fenêtres, présentent beaucoup plus d'inconvénients que d'avantages; si, d'un côté, ils peuvent préserver des vents coulis, ils s'opposent, de l'autre, au renouvellement de l'air, et conservent, en outre, les poussières et les germes des maladies infectieuses.

Les rideaux devront donc être souvent battus et brossés. On les disposera, en outre, de façon qu'ils entravent le moins possible la circulation de l'air, et ne s'opposent pas à l'entrée de la lumière dans les appartements.

ris de veau. — Voy. VEAU (*cuisine*).

rivières. — Voy. EAUX (*législation*).

riz (cuisine). — Le riz est un aliment assez peu nutritif, très féculent, mais sain, de facile digestion et peu coûteux. On le prépare d'une foule de manières, en l'associant au lait, au bouillon, à la viande, aux œufs, etc. Voici quelques recettes.

Potage gras au riz. Voy. POTAGES.

Poule au riz. Voy. POULET.

Riz au lait. Lavez bien et égouttez 3 cuillerées de riz, et mettez-les dans 1 litre de lait bouillant, avec du sucre, un peu de zeste de citron et un peu de sel. Maintenez une faible ébullition pendant 90 minutes. Ajoutez, au moment de servir, 2 jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait froid; remuez constamment en versant, après avoir retiré du feu. Au lieu de zeste de citron, on peut ajouter une petite cuillerée d'essence de café, ou une tablette de chocolat râpé.

Gâteau au riz. Préparez du riz au lait avec du zeste de citron, du café ou du chocolat, mais en augmentant notablement la proportion de riz, pour que le plat soit plus épais. Ajoutez, dans ce riz un peu refroidi, 4 jaunes et 2 blancs d'œufs, en mêlant bien. Versez ce riz dans un moule préalablement beurré et saupoudré de mie de pain très fine. Mettez au four pendant une demi-heure, puis retournez sur un plat avec précaution. Ce gâteau se sert chaud ou froid

on peut l'entourer d'une crème cuite.

Riz aux fruits. Triez 300 grammes de riz; lavez-le et faites-le cuire à grande eau, en conservant les grains bien entiers; égouttez-le, mettez-le dans une terrine, arrosez-le avec du sirop et aussi avec un peu de marasquin ou de kirsch: laissez-le refroidir. Egouttez-le ensuite sur un tamis et dressez-le dans un plat; écartez-le sur le centre, de façon à former un creux; dans ce creux, dressez des fruits en compote: pêches, prunes, abricots, etc.

Rochebonne (*Ille-et-Vilaine*). — Village voisin de Paramé; fort belle plage, bien abritée, côte peu pittoresque. Bien que la vie à Rochebonne soit plus simple et moins coûteuse qu'à Paramé, cette plage ne nous semble pas convenir aux familles qui aiment la pêche et la promenade. Voy. BAINS DE MER.

rognons. — Les rognons fournissent des mets agréables, mais assez peu nutritifs et de digestion difficile. En outre les rognons ont souvent un goût d'urine, qui persiste après la cuisson; on le fait passer en lavant avec soin les rognons ouverts dans l'eau bouillante, un peu salée.

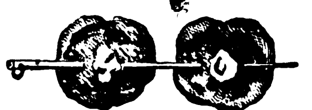
Les *rognons de bœuf* sont généralement peu estimés, parce qu'ils sont durs; on peut toutefois les apprêter comme ceux de mouton et de veau.

Rognons de veau en omelette. Le rognon qui a cuit avec le rôti de veau est coupé en tranches minces et employé comme assaisonnement d'une *omelette**.

Rognons de veau sautés. Le rognon est coupé en tranches minces et mis dans la poêle avec du beurre et de la farine; on remue jusqu'à ce qu'il commence à roussir. On ajoute alors un peu de vin blanc, du sel, du poivre, puis un peu de persil haché. De cette manière le plat de rognons est prêt en quelques instants.

Les rognons de bœuf, de mouton, de porc peuvent être apprêtés de la même manière.

Rognons de mouton à la brochette. Les rognons étant ouverts en deux, on

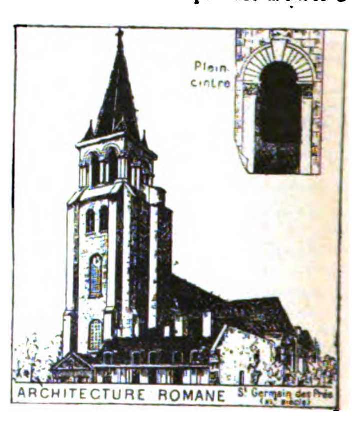


Rognons en brochette.

passe en travers une petite brochette; on y ajoute du sel, du poivre, de l'huile, et on place sur le gril. On les sert bien chauds, avec des morceaux de beurre frais, pétris avec un peu de sel et de fines herbes hachées.

Rognons de cochon. On les prépare comme ceux de veau.

romane (**architecture**). — L'*architecture romane* (XIe, XIIe siècles), encore représentée en France par un grand nombre de belles églises, est principalement caractérisée par des *arcades à*



ARCHITECTURE ROMANE

plein cintre, souvent très richement ornées des sculptures les plus variées.

On y rencontre souvent des *arcades géminées*, constituées par deux petites arcades appuyées sur une colonne centrale commune, et comprises toutes deux sous une arcade plus grande.

Les piliers romans sont lourds, massifs, de peu d'élévation par rapport à leur diamètre; ils sont souvent carrés avec des demi-colonnes engagées aux 4 angles, quelquefois cylindriques ou octogones. Les chapiteaux, très variés pour l'ornementation, présentent le plus ordinairement la forme d'une corbeille surmontée d'un tailloir carré.

Les tours ont peu d'élévation, sont d'un aspect massif et généralement percées d'arcades à plein cintre.

Rome (**École française de**). — Cette école a pour but l'étude érudite des monuments et bibliothèques de l'Italie. Les places sont attribuées aux candidats présentés par l'École normale supérieure, l'École des chartes, l'École pratique des hautes études, etc.; il n'y a pas de concours (traitement, 4000 fr.).

ronce. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

rondes. — Voici quelques *rondes* pour les enfants. Les airs en sont con-

nus de tous, mais bien des personnes n'en savent pas les paroles d'un bout à l'autre. Dans les *rondes-chansons* on se contente de chanter en dansant en rond; dans les *rondes-figures* on exécute un certain nombre de gestes supplémentaires qui varient de l'une à l'autre.

Le pont d'Avignon (*ronde-figure*).

Refrain : Sur le pont
D'Avignon,
L'on y danse, l'on y danse;
Sur le pont
D'Avignon,
Tout le monde y danse en rond.

Puis le conducteur de la danse chante :

Les beaux messieurs font comm' ça (*bis*),

en faisant un geste familier aux *beaux messieurs;* tout le monde doit répéter immédiatement ce geste, en répétant le vers que vient de dire le conducteur.

Puis on reprend la ronde avec le refrain.

Et le conducteur chante :

Les bons cochers font comm' ça (*bis*),

en faisant le geste de faire claquer un fouet, geste qui doit être répété par tous. Et ainsi de suite, le conducteur changeant chaque fois de personnage et de geste.

Giroflé, girofla (*ronde-figure*).

Chaque enfant, à tour de rôle, se place au milieu du cercle, qui tourne en s'éloignant et s'approchant de lui. Les couplets sont chantés alternativement par les enfants de la ronde et par celui du milieu, qui doit s'accompagner de gestes appropriés aux paroles qu'il prononce.

Que t'as de belles filles,
Giroflé, girofla;
Que t'as de belles filles,
L'amour m'y compt'ra.

Ell' sont bell' et gentilles,
Giroflé, girofla;
Elles sont bell' et gentilles,
L'amour m'y compt'ra.

Pas seulement la queue d'une, etc.
. . . .
J'irai au bois seulette, etc.
. . . .
Que faire au bois seulette? etc.
. . . .
Cueillir la violette, etc.
. . . .
Quoi fair' la violette? etc.
. . . .
Pour mettre à ma coll'rette, etc.
. . . .
Si le roi t'y rencontre? etc.
. . . .
J' lui f'rai six révérences, etc.
. . . .
Si le diabl' t'y rencontre?
. . . .
Je lui ferai les cornes, etc.
. . . .

Ah! mon beau château (*ronde-figure*).

Les enfants forment deux rondes, l'une dans l'autre, tournant en sens inverse. Les couplets sont chantés *alternativement* par chaque ronde; quand la ronde extérieure chante le 5ᵉ couplet, le conducteur de la ronde désigne un des joueurs de la ronde intérieure. Ce joueur quitte sa place et vient se placer près du conducteur. Le jeu continue jusqu'à ce que tous les joueurs de la ronde intérieure soient passés dans la ronde extérieure.

Ah! mon beau château,
Ma tant' tire, lire, lire,
Ah! mon beau château,
Ma tant' tire, lire, l'eau.

Le nôtre est plus beau,
Ma tant' tire, lire, lire,
Le nôtre est plus beau,
Ma tant' tire, lire, l'eau.

Nous le détruirons, etc.
. . . .
Laquell' prendrez-vous? etc.
. . . .
Celle que voici, etc.
. . . .
Que lui donn'rez-vous? etc.
. . . .
De jolis bijoux, etc.
. . . .
Nous en voulons bien, etc.
. . . .

Savez-vous planter des choux (*ronde-figure*).

A chaque couplet, les joueurs font le geste de planter des choux selon le procédé indiqué par le couplet.

Refrain : Savez-vous planter des choux,
A la mode, à la mode,
Savez-vous planter des choux,
A la mode de chez nous?

On les plante avec le pied,
A la mode, à la mode,
On les plante avec le pied,
A la mode de chez nous. (*Refrain.*)

On les plante avec la main, etc.
. . . .
On les plante avec le coude, etc.
. . . .
On les plante avec le nez, etc.
. . . .
On les plante avec la tête, etc.
. . . .

Et ainsi de suite, aussi longtemps qu'on veut.

Que sais-tu donc faire (*ronde-figure*).

Cette ronde est très animée. Pendant les deux premiers vers de chaque couplet, on fait la ronde; pendant les quatre derniers, la ronde s'arrête, et tous les joueurs doivent faire le geste de jouer de l'instrument indiqué dans le couplet par le conducteur de la ronde.

Dis-moi donc, vieillard, que sais-tu donc faire?
Sais-tu donc jouer, de la mise en l'air,
De la mise en l'air,
L'air! l'air! l'air!
Ah! ah! ah!
De la mise en l'air?

Dis-moi donc, vieillard, que sais-tu donc faire ?
Sais-tu donc jouer de la mise en flûte,
Flûte ! flûte ! flûte !
. . . .
Dis-moi donc, vieillard, que sais-tu donc faire ?
Sais-tu donc jouer de la mise en piane,
Piane, piane, piane.
. . . .
Dis-moi donc, vieillard, que sais-tu donc faire ?
Sais-tu donc jouer de la mise en trombone,
Bonne, bonne, bonne !
. . . .

Et ainsi de suite, à la fantaisie du conducteur.

Le jeu est encore plus amusant si l'on reprend à chaque couplet l'énumération, accompagnée de gestes, de tous les instruments qui ont précédé. Ainsi on dira :

Dis-moi donc, vieillard, que sais-tu donc faire ?
Sais-tu donc jouer de la mise en tambour,
Bourc, boure, boure !
Bonne, bonne, bonne !
Piane, piane, piane.
Flûte, flûte, flûte !
L'air, l'air, l'air !
Ah ! ah ! ah !
De la mise en l'air.

Au bout de 7 ou 8 couplets, les gestes les plus divers, se succédant très rapidement, produisent l'effet le plus amusant.

Biron (*ronde-chanson*).

Quand Biron voulut danser (*bis*),
Ses souliers fit apporter (*bis*),
Ses souliers tout ronds,
Vous danserez, Biron.

Quand Biron voulut danser (*bis*),
Sa perruqu' fit apporter (*bis*),
Sa perruque,
A la turque,
Ses souliers tout ronds,
Vous danserez, Biron.

Quand Biron voulut danser (*bis*),
Son habit fit apporter (*bis*).
Son habit,
De p'tit gris,
Sa perruque,
A la turque,
Ses souliers tout ronds,
Vous danserez, Biron.

Et ainsi de suite, Biron faisant apporter successivement : sa bell' veste, à paillettes ; sa culotte, à la mode ; ses manchettes, fort bien faites ; son chapeau, en clabot ; son épée, affilée ; son violon, son basson ; etc. A chaque fois, on reprend tout ce qui a été apporté jusqu'alors.

La bonne aventure (*pour les tout petits*).

Je suis un petit poupon
De belle figure,
Qui aime bien les bonbons
Et les confitures ;
Si vous voulez m'en donner
Je saurai bien les manger.
La bonne aventure,
Oh ! gai !
La bonne aventure.

Lorsque les petits garçons
Sont gentils et sages,
On leur donne des bonbons,
De jolies images ;
Mais quand ils se font gronder,
C'est le fouet qu'il faut donner.
La triste aventure,
Oh ! gai !
La triste aventure.

Je serai sage et bien bon,
Pour plaire à ma mère,
Je saurai bien ma leçon,
Pour plaire à mon père ;
Je veux bien les contenter,
Et s'ils veulent m'embrasser,
La bonne aventure,
Oh ! gai !
La bonne aventure.

Compère Guilleri (*ronde-chanson*).

Il était un p'tit homme,
Qui s'app'lait Guilleri,
Carabi ;
Il s'en fut à la chasse,
A la chasse aux perdrix,
Carabi,
Titi carabi,
Toto carabo,
Compère Guilleri,
Te laisseras-tu (*ter*) mouri ?

Il s'en fut à la chasse.
A la chasse aux perdrix,
Carabi,
Il monta sur un arbre,
Pour voir ses chiens couri, etc.
Il monta sur un arbre
Pour voir ses chiens couri,
Carabi,
La branche vint à rompri,
Et Guilleri tombi, etc.
. . . .
Il se cassa la jambe,
Et le bras se démi,
. . . .
Les dam's de l'hôpital
Sont arrivé's au brui,
. . . .
L'une apporte un emplâtre,
L'autre de la charpi,
. . . .
On lui banda la jambe,
Et le bras lui remi,
. . . .
Pour remercier ces dames,
Guill'ri les embrassi,
. . . .
Ça prouv' que par les femmes,
L'homme est toujours guéri.
. . . .

Cadet-Roussel (*ronde-chanson*).

Cadet-Roussel a un habit (*bis*)
Qui est doublé de papier gris (*bis*),
Il ne le met que quand il gèle,
Que direz-vous d' Cadet-Roussel ?
Ah ! oui, vraiment,
Cadet-Roussel est bon enfant.

Cadet-Roussel a trois maisons (*bis*)
Qui n'ont ni poutres ni chevrons (*bis*),
C'est pour loger les hirondelles, etc.
. . . .
Cadet-Roussel a trois garçons (*bis*),
L'un est voleur, l'autre est fripon (*bis*),
Le troisième n'est plus fidèle.
. . . .
Cadet-Roussel a trois d'moiselles (*bis*),
Une est laide, les autres pas belles (*bis*),
Toutes trois sont des péronnelles, etc.

. . . .
Cadet-Roussel a trois gros chats (*bis*),
L'un est aveugle, l'autr' n'y voit pas (*bis*),
L'troisième va au grenier sans chandelle,
. . . .

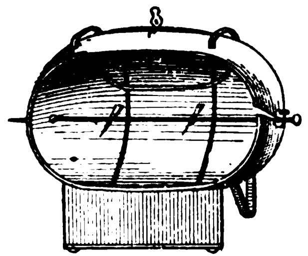
roquille (mesure). — Voy. VOLUME.

Roscoff (*Finistère*). — Ville de 5000 habitants, dans une situation pittoresque et un peu sauvage, sur le bord de la mer. Belles plages, hôtels à bon marché, logements nombreux, approvisionnements faciles. Promenades intéressantes dans les environs.

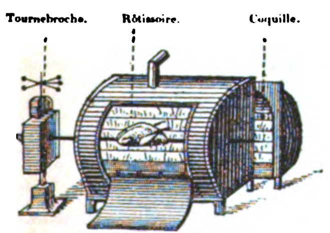
Roscoff est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

rôti. — Voy. MENU.

rôtissoire. — Dans les petits ménages on fait souvent cuire les rôtis


Rôtissoire à tourner à la main.

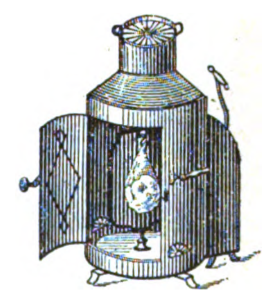
dans le four du fourneau de fonte, ce qui cause moins d'embarras et économise le combustible. A la campagne, où le bois n'est pas rare, on met le rôti à la broche devant le feu de la cheminée et



Rôtissoire à tournebroche, chauffée à la coquille.

l'on met la broche en mouvement à l'aide du tournebroche. Dans ce cas la cuisson est plus lente. On l'active beaucoup en renfermant la broche dans une rôtissoire courbe, en fer-blanc, qui renvoie la chaleur vers la pièce de viande. Dans ce cas, la rotation s'obtient au tournebroche (*fig.*), ou simplement à la main (*fig.*). La rotation à la main n'est pas continue; cela n'est pas toujours un inconvénient, et présente même l'avantage de permettre d'exposer plus longtemps à l'action du feu le côté le plus massif.

Dans certaines rôtissoires la pièce est suspendue verticalement à un ventila-


Rôtissoire automatique. — Le morceau de viande est suspendu verticalement dans la rôtissoire et tourne sur lui-même par le jeu d'un ventilateur, que fait tourner l'action même du feu.

teur qui tourne seul, sous l'action de l'air chaud; en général ce système fonctionne très imparfaitement (*fig.*).

Au lieu de placer la rôtissoire devant le feu de la cheminée, on peut la disposer devant une *coquille* en fonte (*fig.*) dans laquelle on fait un feu de charbon de bois. Avec ce système les rôtis se font très rapidement, ils sont très bons et la dépense est fort minime.

Les trois pièces de l'appareil (tournebroche, rôtissoire et coquille) étant mobiles, on peut les disposer n'importe où dans la cuisine.

rouble (monnaie).—Voy. MONNAIES.

rouge. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

rougeole. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

rouille. — Les objets en fer ne se rouillent pas quand ils sont vernis et que le vernis est en bon état. Il est prudent cependant, quand on doit les abandonner à eux-mêmes pendant assez longtemps, de les enduire très légèrement d'une matière grasse qui les préserve de l'action de l'air et de l'humidité. Cette précaution est encore plus nécessaire quand il s'agit d'un objet non verni.

Les préparations grasses connues sous le nom d'*anti-rouille* sont nombreuses; on en trouve, en particulier,

chez les armuriers. Pour les employer, il suffit de placer un peu de l'une ou l'autre de ces préparations sur un chiffon de laine légèrement chauffé, de façon que l'enduit fonde, et de frotter bien exactement partout l'arme ou l'objet à préserver. La friction doit s'étendre à tous les points, mais déposer une couche d'anti-rouille si mince qu'elle ne soit pas visible. Puis, sans essuyer, on place dans un endroit aussi sec que possible, l'humidité étant le plus grand ennemi des objets en fer.

A défaut d'*anti-rouille* des armuriers, on se servira de *vaseline*, ou d'un mélange obtenu en fondant ensemble poids égaux de *suif* et d'*huile d'olive*, puis coulant dans une boîte en fer. Enfin l'*huile de pétrole* est un excellent anti-rouille, efficace surtout si on en applique 2 ou 3 couches à quelques jours d'intervalle.

Dérouillage. Quand l'objet rouillé est verni, il est impossible d'enlever la rouille sans enlever, ou au moins abîmer le vernis. On prendra donc autant de précautions pour préserver de la rouille un objet verni qu'un objet qui ne l'est pas. La plus petite écorchure sur le vernis peut devenir l'origine d'une tache de rouille qui grandit ensuite.

Pour dérouiller le fer poli, on fait un mélange intime de *tripoli* très fin avec la moitié de son poids de *fleur de soufre*, on délaye avec soin dans un peu d'huile et on frotte longtemps la tache avec une peau de chamois ou une vieille peau de gant enduite de ce mélange.

Si la tache résiste, on la frotte avec un chiffon trempé dans de l'*huile de tartre*, puis on la lave à l'eau et on reprend la friction, assez prolongée, avec le mélange précédent.

Dans certains cas, une friction avec un chiffon de laine imprégné d'huile de pétrole très pure suffit pour faire disparaître les taches.

Enfin on a la ressource des frictions avec l'*émeri* mélangé d'huile, ou même les frictions au *papier de verre*. Mais dans ce cas, le poli du métal est altéré; on le rétablit en frictionnant avec du papier de verre aussi fin que possible, puis avec de l'émeri fin mélangé d'huile.

rouille. — Voy. ARBRES FRUITIERS (*maladies des*).

roupie. — Voy. POULES (*élevage*).

rousseur (taches de). — Voy. EAUX DE TOILETTE.

routes. — Les *routes nationales* et les *routes départementales* font partie de la *grande voirie*. Les premières sont construites et entretenues par l'Etat, les secondes par les départements.

roux. — Le *roux* est la base d'un assez grand nombre de *sauces*. En voici la recette. Faites fondre doucement du beurre dans la casserole et chauffez-le jusqu'à ce qu'il commence à prendre un peu de couleur; ajoutez de la farine, en remuant, de façon à former une pâte assez épaisse; continuez à chauffer, en remuant, jusqu'à ce que la couleur soit devenue *presque* brune; ajoutez alors de l'eau, remuez encore un peu, puis faites bouillir pendant quelques instants. La graisse ou le lard coupé en petits morceaux peuvent remplacer le beurre.

Royan (*Charente-Inférieure*). — Ville de 8000 habitants, à l'embouchure de la Gironde; Royan est peut-être aujourd'hui la ville de bains de mer la plus fréquentée de France. Quatre belles plages de sable fin, en pente douce. A la première (conche de Royan) la mer est douce, mais peu transparente, troublée par les flots de la Gironde; à la dernière (conche de Pontaillac) l'eau est beaucoup plus transparente, mais la mer plus dure et parfois même dangereuse.

Les étrangers trouvent à se loger dans toutes les conditions de confortable et de prix; approvisionnements faciles. Beau parc de pins maritimes; distractions des grandes plages; mais il est aisé aussi de s'isoler et de vivre simplement.

Excellent climat, bien plus régulier et plus chaud que celui de la Normandie et de la Bretagne; promenades aux environs assez peu variées.

Un tramway longe la côte et fait communiquer entre elles toutes les plages.

Royan est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Royat (*Puy-de-Dôme*). — Village de 1200 habitants (*fig.*), près duquel se trouvent des eaux thermales (température de 20 à 35°) bicarbonatées sodiques et calciques, ferrugineuses, gazeuses; ou ferrugineuses, bicarbonatées, gazeuses. Ces eaux, qui attirent tous les ans un nombre croissant de baigneurs, sont employées en boisson, bains et douches contre l'atonie, l'anémie, le rhumatisme, les accidents névropathiques.

Etablissement thermal, grand casino avec beau parc; très nombreux hôtels, beaucoup de maisons meublées à des prix généralement assez élevés. Beaucoup de baigneurs s'installent à Clermont, qui correspond avec Royat (2 kilomètres) par un tramway électrique. Climat agréable, assez doux; belles promenades, nombreuses excursions dans les environs.

Royat est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX THERMALES.

rubans (jeu). — Le jeu des *rubans* est un jeu d'appartement pour enfants. Les enfants se placent en cercle (*fig*). L'un des plus grands est au milieu. Il prend autant de rubans (ou de cordons) qu'il y a de joueurs : ces rubans doivent être d'autant plus longs qu'il y a plus de joueurs. Il tient dans sa main, en un paquet, l'une des extrémités de tous ces rubans, et chaque joueur prend la seconde extrémité de l'un d'eux.



Royat.

Alors, très vivement, le chef s'écrie : *tirez*, ou *lâchez ;* au premier commandement on doit *lâcher*, et au second on doit *tirer*, c'est-à-dire faire l'inverse de ce qui est commandé, ou bien on donne un *gage* *. Ordinairement les fautes sont si nombreuses qu'on renonce à donner des gages et qu'on prie une grande personne de marquer les fautes : chacune d'elles sera ensuite l'objet d'une pénitence, comme si on avait remis un gage.



Le jeu des rubans.

ruches. — Voy. ABEILLES.

ruisseaux.-Voy. EAUX (*législation*)

rumination (arrêt de la). — Voy. BŒUF.

S

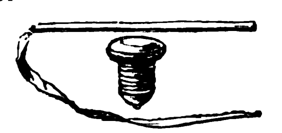
Sables-d'Olonne (*Vendée*). — Ville et port de 11 000 habitants; magnifique plage de sable fin, en pente douce, très fréquentée. Nombreux hôtels ou maisons meublées sur la plage ou dans la ville. Prix relativement modérés. Le pays est peu pittoresque.

La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

sabot (jeu). — Nous considérons le jeu de la *toupie à ficelle* comme mauvais, car il ne fait prendre que fort peu d'exercice, et peut déterminer des accidents quand une toupie est mal lancée.

Il en est autrement du *sabot*, qui est un excellent exercice pour les jeunes enfants. Le *sabot* est une sorte de toupie de forme particulière (*fig.*) que l'on fait tourner en la fouettant constamment avec une lanière attachée au bout d'un court bâton.

On fait des *parties* de sabot : à qui arrivera le premier à un endroit désigné, en poussant son sabot devant soi; ou, *à la rencontre*, chacun frappant son sabot et celui de son adversaire; le joueur qui arrête le sabot ennemi, sans que le sien cesse de tourner, a gagné la partie.



Le sabot et le fouet.

sachets parfumés pour le linge. — Ces sachets, en soie ou en toile fine, sont placés dans les tiroirs, dans les placards, avec le linge ou les vêtements pour leur communiquer une odeur agréable.

Ils ont généralement pour base des substances végétales, séchées avec grand soin, puis pulvérisées et mêlées les unes aux autres.

1. Mêlez poids égaux de *poudre d'iris* et de sommités de *fleurs de cassis* (bien séchées et bien pulvérisées).

2. Mêlez poids égaux de poudres de *bois de rose*, de *bois de cèdre*, de *bois de santal;* à 1 kilo de la poudre obtenue ajoutez 2 gr. de *musc* et 4 gouttes d'essence de bois de rose.

3. A 1 kilogramme de *patchouli* pulvérisé ajoutez 3 décigrammes d'*essence de patchouli*.

4. A 500 grammes de fleurs de lavande pulvérisées ajoutez 125 grammes de benjoin en poudre et 7 gr. d'essence de lavande.



Le jeu du sabot.

De simples paquets de lavande, mis un peu partout dans les armoires, suffisent à donner bonne odeur au linge et aux vêtements.

sage-femme. — Il existe 2 *diplômes* de sage-femme : celui de *première classe*, valable dans toute la France; celui de *deuxième classe*, valable seulement dans le département pour lequel on a été reçu.

L'aspirante doit savoir lire et écrire, avoir plus de 18 ans et moins de 35; elle est d'abord admise comme élève sage-femme près d'un hospice ou d'une maison d'accouchement; alors seulement elle peut passer les examens.

Pour le diplôme de *première classe* il y a d'abord un examen préparatoire sur la lecture, l'orthographe, l'arithmétique, puis un examen définitif. Le total des frais d'examen et de diplôme est de 130 francs.

Pour le diplôme de *seconde classe*, il n'y a pas d'examen préparatoire. L'examen définitif est gratuit; les droits de certificat d'aptitude sont de 25 francs.

Le diplôme de première classe est

décerné par les écoles supérieures de pharmacie ou les facultés mixtes (voy. MÉDECINE); l'examen pour le diplôme de seconde classe se passe devant la faculté mixte ou l'école dont relève le département où l'on veut exercer.

sagène (mesure). — Voy. LONGUEUR.

saignement de nez. — Quand les *saignements de nez* sont abondants, ou souvent répétés, il faut tâcher de les arrêter. Pour cela on place le malade, autant que possible, dans un endroit frais, la tête élevée, en lui refroidissant le front par des compresses aussi fraîches que possible, en lui mettant un objet froid sur le dos. On fait aspirer par le nez de l'eau très fraîche. Au besoin on introduit dans le nez des tampons de charpie imprégnés de *perchlorure de fer étendu de moitié d'eau.*

Après les saignements de nez on observe parfois des crachements de sang provenant du liquide qui s'est introduit dans l'estomac. Il n'y a pas lieu de s'en inquiéter.

Sail-les-Bains (*Loire*). — Village de 700 habitants; eaux thermales (température de 23 à 34°) bicarbonatées sodiques et calciques, ou sulfureuses, et des eaux minérales froides, bicarbonatées ferrugineuses. On traite à Sail-les-Bains la dyspepsie, les maladies de la peau, le rhumatisme, l'anémie.

Etablissement thermal avec parc, hôtel, quelques maisons meublées à des prix assez peu élevés.

On se rend à Sail-les-Bains, par Saint-Martin-d'Estréaux (chemin de fer); de là en voiture publique (6 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Sail-sous-Couzan (*Loire*). — Village de 800 habitants; eaux minérales froides, bicarbonatées sodiques et calciques, ou ferrugineuses bicarbonatées, gazeuses. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, contre l'anémie, la chlorose, la dyspepsie, la gravelle, la goutte.

Bon établissement thermal, hôtel, maisons meublées à des prix modérés. Climat agréable, jolie station.

La station est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

saindoux. — Voy. PORC (*abatage et conservation*).

Saint-Alban (*Loire*). — Petite ville de 1 200 habitants; eaux froides, gazeuses, bicarbonatées, ferrugineuses, qui sont employées en boisson, en bains, en douches, contre les maladies de l'estomac et des intestins, du foie, des reins, de la peau; contre la chlorose et l'anémie, les névralgies, la laryngite, la bronchite, l'emphysème, l'asthme.

Grand établissement de bains, beau casino, promenades agréables dans les environs; installation assez facile dans des conditions qui ne sont pas trop onéreuses. Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Amand (*Nord*). — Ville de 10 000 habitants; eaux froides, sulfatées calciques, employées en bains et douches, employées principalement contre les rhumatismes articulaires, les paralysies de cause rhumatismale, contre les accidents provenant de fractures.

Climat assez beau, très bel établissement de bains, promenades en ville et dans les environs; installation facile dans des conditions peu onéreuses. Voy. EAUX THERMALES.

Saint-Aubin-sur-Mer (*Calvados*). — Village de 1 300 habitants; belle plage (sable fin avec un peu de galets); séjour riant, air vif et salubre. Cette station, comme ses voisines, Lion-sur-Mer et Langrune, est digne d'attirer les familles qui fuient le monde et recherchent la liberté (pêche).

Saint-Aubin est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Briac (*Ille-et-Vilaine*). — Petit port de mer de 2500 habitants. Le village est assez loin de la mer, mais plusieurs belles plages de sable fin sont à proximité; dans le voisinage de ces plages, plusieurs hameaux (la Chapelle, Port-Hue, etc.) offrent aux étrangers beaucoup de logements à assez bon marché.

Vie simple, facile; promenades charmantes; pêche.

Pour se rendre à Saint-Briac, on va en chemin de fer à Dinard; de là un omnibus conduit à destination. Voy. BAINS DE MER.

Sainte-Adresse (*Seine-Inférieure*). — Voy. HAVRE (*le*).

Saint-Côme-de-Fresné (*Calvados*). — Village de 200 habitants; fort belle plage, dans une charmante situation. Logements et approvisionnements à bon marché.

On s'y rend par Bayeux (chemin de fer); de là une voiture publique conduit à destination. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Christau (*Basses-Pyrénées*). — Hameau; eau minérale froide, ferrugineuse, sulfatée. Cette eau est employée en boisson, bains et douches contre certaines maladies de la peau, la laryngite, l'angine granuleuse, etc.

Bon établissement thermal; hôtels, maisons meublées, chalets. Climat excellent, pas trop chaud; belles promenades, excursions agréables.

On se rend à Saint-Christau par Pau (chemin de fer), et de là par voiture publique (41 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Sainte-Marie (*Hautes-Pyrénées*). — Hameau possédant une eau minérale froide, sulfatée calcique, employée en boisson, bains et douches contre les maladies des voies digestives, les engorgements du foie et de la rate.

Bon établissement de bains, avec hôtel. Le climat est doux et agréable; la saison dure pendant plus de la moitié de l'année.

On se rend à Sainte-Marie par Saléchan (chemin de fer); de là par omnibus (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Sainte-Maxime (*Var*). — Belle plage, dans une situation admirable, à petite distance de Saint-Tropez et de Saint-Raphaël. Les bains peuvent y être pris pendant une grande partie de l'année. Hôtels, villas, maisons meublées dans des conditions onéreuses.

Sainte-Maxime est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Énogat (*Ille-et-Vilaine*). — Village de 3000 habitants, voisin de Dinard, avec une belle plage, assez fréquentée. La situation, sans avoir la splendeur de celle de Dinard, est encore fort belle. Les promenades sont tout aussi charmantes.

Les prix du logement et de la nourriture y sont moins élevés qu'à Dinard.

Saint-Enogat est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Eygulf (*Var*). — Belle plage, dans une situation admirable, environs charmants et pleins de verdure. Le climat, égal et chaud, permet de commencer de bonne heure et de prolonger jusqu'à l'automne la saison des bains. Installation à des prix modérés.

Saint-Eygulf est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Galmier (*Loire*). — Ville de 3 000 habitants, possédant une eau minérale froide, bicarbonatée calcique, gazeuse. Cette eau n'est employée qu'en boisson; on ne la consomme pas sur place, mais elle s'expédie au loin. C'est une eau de table qu'on peut boire sans inconvénient en grande quantité; elle stimule les fonctions digestives, éveille l'appétit, facilite la digestion. Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Georges-de-Didonne (*Charente-Inférieure*). — Village de 1 000 habitants, près de Royan, à l'embouchure de la Gironde. Sa jolie plage, bien abritée, attire un grand nombre de baigneurs qui fuient la vie trop agitée de Royan. On trouve à s'y installer dans de bonnes conditions. La côte est même plus agréable et plus verdoyante qu'à Royan.

Saint-Georges communique avec Royan par un tramway. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Gervais (*Haute-Savoie*). — Village possédant des eaux thermales (température de 20 à 39°) fournies par plusieurs sources de composition variable (sulfurée calcique, ou chlorurée sodique, ou chlorurée sodique bicarbonatée, ferrugineuse). Ces eaux sont employées en boisson, bains et douches contre les maladies de la peau, le rhumatisme, la dyspepsie, la scrofule et l'anémie.

Grand établissement thermal qui est en même temps hôtel; belles promenades, grandes excursions; climat assez rude, avec de brusques variations de température.

On se rend à Saint-Gervais par Cluses (chemin de fer), et de là par voiture publique (20 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Gildas-de-Rhuis (*Morbihan*). — Village de 1 200 habitants, sur le bord de la mer, dans une belle situation; beau climat, plage admirable, à une petite distance du village. On trouve à se loger modestement dans le village, si on n'exige pas de confortable; un grand couvent, tenu par des religieuses, reçoit les baigneurs qui consentent à se plier à la discipline assez rigoureuse de la maison. Ce couvent est surtout fréquenté par les ecclésiastiques et les dames seules.

On se rend à Saint-Gildas par Vannes (chemin de fer); de là on gagne Saint-Gildas en voiture. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Gilles-sur-Vie (*Vendée*). — Petit port de mer avec bains; belle plage; installation facile et à bon marché. Saint-Gilles-sur-Vie est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Honoré (*Nièvre*). — Petite ville de 1500 habitants; eau thermale sulfurée sodique employée en boisson, bains, douches et inhalations contre des différentes formes de catarrhe, contre les maladies de la peau, le rhumatisme, les maladies de la gorge, la phtisie.

Établissement thermal, casino, plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix peu élevés. Situation pittoresque, bon climat, jolies promenades.

On se rend à Saint-Honoré par Vandenesse (chemin de fer); de là par voiture (7 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Jacut-de-la-Mer (*Côtes-du-Nord*). — Village de 1,000 habitants, avec de belles plages. Installations à bon marché.

On s'y rend par Plancoët (chemin de

fer); de là un omnibus conduit à destination (11 kilomètres). Voy. BAINS DE MER).

Saint-Jean-de-Luz (*Basses-Pyrénées*). — Ville et port de 4000 habitants, au fond d'une belle baie. Grande plage, mais qui renferme beaucoup de galets et qui est assez dangereuse. Bon climat.

On trouve aisément à s'installer dans de bonnes conditions. Promenades fort intéressantes soit sur la côte, soit vers l'Espagne, soit du côté des Pyrénées, qui commencent à quelques kilomètres de là. La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Jean-du-Doigt (*Finistère*. — Joli village, à proximité de Morlaix et de Lannion. Belle plage, dans une jolie situation. Installation et approvisionnements à des prix très modérés. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Laurent-les-Bains(*Ardèche*). — Village de 800 habitants; eau thermale, bicarbonatée sodique, employée en boisson, bains et douches contre le rhumatisme, la névralgie.

Petits établissements de bains, hôtel, maisons meublées à des prix modérés. Climat assez rude; séjour peu agréable.

On se rend à Saint-Laurent par la Bastide (chemin de fer); de là en voiture (9 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Lunaire (*Ille-et-Vilaine*). — Village de 1 600 habitants, avec 2 plages de sable fin, extrêmement belles, et des promenades charmantes aux environs.

On trouve à vivre à assez bon marché dans des hôtels, des villas et d'assez nombreuses maisons meublées.

On se rend à Saint-Lunaire par Dinard (chemin de fer); de là un omnibus conduit à Saint-Lunaire. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Malo (*Ille-et-Vilaine*). — Ville et port de mer de 11000 habitants, dans une position fort belle, à l'embouchure de la Rance. Saint-Malo possède une belle plage de sable fin, très sûre, et permettant le bain à toute heure du jour.

On trouve à se loger aisément et à tous les prix, mais généralement loin de la plage. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Nazaire (*Loire-Inférieure*). — Ville de 25 000 habitants, dont la plage reçoit, chaque année, un assez grand nombre de baigneurs. On y trouve toutes les commodités qu'offre aux étrangers une assez grande ville, sauf le repos et le grand air qu'on vient ordinairement chercher sur le bord de la mer.

Saint-Nectaire (*Puy-de-Dôme*). — Petite ville de 1 300 habitants; eaux minérales, thermales ou froides (température de 18 à 46°), qui sont chlorurées sodiques bicarbonatées, ferrugineuses, gazeuses. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre l'anémie, le lymphatisme, la scrofule, la sciatique, le rhumatisme.

Etablissements thermaux, plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix modérés. Climat assez agréable, mais avec de brusques variations de température. Séjour monotone; belles excursions.

On se rend à Saint-Nectaire par Coudes (chemin de fer), et de là par voiture publique (14 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Pair (*Manche*). — Petite station de bains, de 1 300 habitants (voitures à toute heure de Granville à Saint-Pair); belle plage, très sûre; installation et approvisionnements faciles, à bon marché. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Pardoux (*Allier*).—Village de 250 habitants, possédant une eau minérale froide, ferrugineuse, bicarbonatée, gazeuse, employée en boisson contre les engorgements du foie, l'hydropisie, le lymphatisme.

Cette eau ne se consomme guère sur place; elle s'expédie au loin. Voy. EAUX MINÉRALES.

Saint-Pierre-en-Port (*Seine-Inférieure*). — Village de 1 200 habitants dans une situation pittoresque, sur le bord de la mer, fréquenté par un certain nombre de baigneurs. Vie facile et à bon marché, comme aux petites plages voisines de Veulettes, des Petites-Dalles et des Grandes-Dalles.

On se rend à Saint-Pierre-en-Port par Fécamp (chemin de fer); de là un omnibus conduit à Saint-Pierre en une heure. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Quay (*Côtes-du-Nord*). — Village dont la belle plage attire les baigneurs. Quelques hôtels ou maisons meublées, et en particulier une maison tenue par des religieuses.

On s'y rend par Saint-Brieuc (chemin de fer), en voiture publique ou particulière (19 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

Saint-Raphaël (*Var*). — La ville de Saint-Raphaël (3 000 habitants) possède une belle plage, très fréquentée; les bains y sont possibles pendant la plus grande partie de l'année. Distractions de tous genres, en hiver comme en été; promenades charmantes; verdure jusque sur le bord de la mer.

Hôtels, villas à des prix généralement élevés.

Saint-Raphaël est desservi par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Sauveur (*Hautes-Pyrénées*). — Village possédant une eau thermale (température 20 à 34°) sulfurée sodique, employée en boisson, douches, contre les maladies des voies génito-urinaires, la gravelle, le rhumatisme, l'anémie, les maladies nerveuses.

Etablissement de bains; plusieurs hôtels, nombreuses maisons meublées à des prix modérés. Climat assez agréable, avec de grandes variations de température; très belles excursions dans les environs.

On se rend à Saint-Sauveur par Pierrefitte (chemin de fer), et de là par voiture publique (13 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

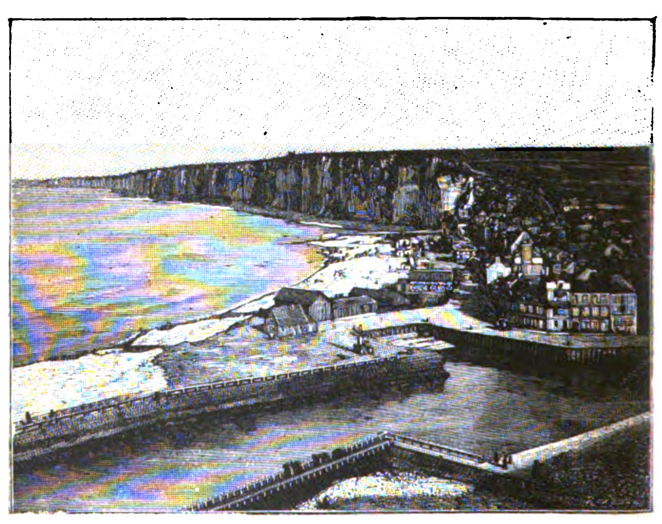
Saint-Servan (*Ille-et-Vilaine*). — Ville et port de mer de 12 000 habitants, à l'embouchure de la Rance, touchant Saint-Malo. Petite plage de bains de mer.

On se rend à Saint-Servan en passant par Saint-Malo (chemin de fer). Voy. BAINS DE MER.

Saint-Vaast-de-la-Hougue (*Manche*). — Petite ville de 3 000 habitants, avec un port et une assez jolie plage. Les environs sont charmants, la vie est facile et à bon marché (hôtels, villas, maisons meublées).

La ville est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Saint-Valery-en-Caux (*Seine-Inférieure*). — Petite ville de 4 500 habitants, à 4 heures de Paris par le chemin de fer, très fréquentée durant la saison des bains de mer par nombre de familles amies du calme et de la liberté. Pays charmant, verdoyant, bien cultivé, belles promenades, belles falaises: rivage couvert de galet, ne montrant le sable qu'à marée basse. Casino bien installé.



Saint-Valery-en-Caux.

Plusieurs hôtels, dont les prix sont relativement modérés; en outre beaucoup de maisons meublées. Approvisionnements faciles.

On se rend à Saint-Valery par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

saisie. — La *saisie* est l'action de s'emparer légalement d'un bien dont on réclame la propriété ou qui doit servir au payement d'une dette. On distingue plusieurs sortes de *saisies*, qui, toutes, ne peuvent être faites qu'avec l'autorisation de la justice, et par ministère d'huissier.

La **saisie-exécution**, *mobilière* ou *immobilière*, consiste à faire saisir et vendre, pour assurer le payement d'une dette, les meubles ou immeubles d'un

débiteur. La saisie doit être précédée d'un *commandement de payer;* 24 heures après le commandement, l'huissier, accompagné de deux témoins, procède à la saisie. Si la vente suit la saisie, ce qui arrive quand le débiteur ne peut se libérer à temps pour rentrer dans ses biens, la vente se fait dans un lieu public, après affichage et annonce; la vente s'arrête quand elle a réalisé une somme suffisante pour payer les créanciers qui ont fait opérer la saisie.

Certains objets ne peuvent être saisis, parmi lesquels : le *coucher* des saisis et de leurs enfants, les *habits* dont ils sont couverts, les *outils* des artisans, les *farines* et *menues denrées* nécessaires à la consommation du saisi et de sa famille pendant 1 mois.

La **saisie-brandon** est celle par laquelle un créancier s'empare des fruits et récoltes appartenant à son débiteur et les met sous la protection de la justice pour les faire vendre lorsqu'ils seront arrivés à maturité.

La **saisie-gagerie** est celle que fait un propriétaire ou un principal locataire sur les effets, fruits ou récoltes qui sont dans ses bâtiments ou sur ses terres, pour se payer des loyers ou des fermages qui lui sont dus. Sur le prix de la vente de tous ces biens, le propriétaire a droit de se faire payer, de préférence à tous autres créanciers, le prix de ses loyers, des réparations locatives et des dommages-intérêts qui lui sont dus.

La **saisie-arrêt**, ou *opposition*, est celle par laquelle un créancier arrête entre les mains d'un *tiers* les sommes ou valeurs qui sont dues à son débiteur. Le tiers qui reçoit la saisie par ministère d'huissier ne peut plus payer à son créancier les sommes sur lesquelles l'opposition a été mise, sous peine d'avoir à les payer une seconde fois. Les rentes sur l'État sont insaisissables; les pensions de retraite dues par l'État ne sont saisissables que partiellement, et encore dans un petit nombre de cas particuliers; les pensions alimentaires sont également insaisissables.

Quant aux rentes constituées par des particuliers, elles peuvent généralement être saisies. S'il s'agit seulement de saisir les arrérages de la rente, on doit procéder à une *saisie-arrêt;* si on veut saisir le droit même à la rente, pour le vendre en adjudication publique, c'est une saisie immobilière.

La **saisie-revendication** consiste à mettre entre les mains de la justice un objet mobilier sur lequel on prétend avoir un droit de propriété, jusqu'à ce qu'il ait été statué sur la légitimité de ce droit.

Dans tous les cas, le débiteur qui détruirait, détournerait ou tenterait de détourner un objet régulièrement saisi serait, suivant le cas, passible d'amende ou de prison.

salades. — Les *salades* sont des mets assaisonnés à l'huile et au vinaigre. On mange en salade les feuilles de chicorée, de laitue, de romaine, etc.; les légumes féculents (haricots, lentilles, pommes de terre). Les salades sont généralement indigestes, de même que les autres crudités.

Certaines salades sont des mélanges très complexes. Les plus simples, faites avec les feuilles de chicorée, de laitue, sont celles qui se digèrent le plus facilement. Elles accompagnent agréablement le rôti.

salé (petit). — Voy. PORC (*abatage et conservation*).

Salies-de-Béarn (*Basses-Pyrénées*). — Ville de 6000 habitants; eau froide, chlorurée sodique, employée en boisson, bains et douches contre le lymphatisme et la scrofule.

Établissement thermal, plusieurs hôtels, maisons meublées à des prix modérés; climat agréable, belle situation.

On se rend à Salies-de-Béarn par Puyoo (chemin de fer), et de là par voiture publique (8 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Salins (*Jura*). — Ville de 6000 habitants; eau froide, chlorurée sodique, employée en boisson, bains, douches, contre l'anémie, la chlorose, la scrofule, le lymphatisme.

Établissement de bains; hôtels et maisons meublées à des prix modérés; climat présentant de brusques variations de température; promenades et excursions dans les environs.

Salins est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

Salins-Moutiers (*Savoie*). — Village de 300 habitants; eau minérale froide, chlorurée sodique, employée en boisson, bains, douches, contre le lymphatisme, la scrofule, la faiblesse de constitution, l'anémie, le rhumatisme.

Établissement thermal, hôtels, maisons meublées à des prix assez modérés. Climat présentant de fortes variations de température. Séjour monotone; grandes courses dans la montagne.

On se rend à Salins par Chamousset (chemin de fer); de là en voiture publique (77 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

salle d'asile. — Les salles d'asile sont des établissements d'éducation où les enfants des deux sexes, de 2 à 6 ans, reçoivent les soins que réclame leur développement physique et moral; elles reçoivent maintenant le nom d'*écoles*

maternelles. Voy. ENSEIGNEMENT PRIMAIRE.

salle de police. — Voy. PRISONS.

salmis (cuisine). — Voy. PERDRIX (*cuisine*).

salsifis. — Le *salsifis* et la *scorsonère* sont généralement de digestion facile, excepté quand ils sont frits dans la pâte (*fig.*).


Salsifis noir ou Scorsonère.

Pour les faire cuire, on les pèle et on les jette dans l'eau bouillante salée ; quand ils sont devenus tendres, on les égoutte et on assaisonne.

Au maigre : on les mêle, encore bien chauds, avec une sauce maître d'hôtel. Voy. SAUCES.

Au gras : on les met dans la casserole contenant de la graisse chaude, mêlée d'un peu de farine ; on ajoute du poivre, du sel, un peu de muscade, du bouillon ou du jus ; on fait bouillir un moment.

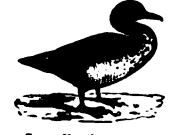
sapeurs-pompiers. — A Paris, les sapeurs-pompiers forment un régiment soumis à tous les règlements militaires. Les pompiers sont des soldats.

En province, les sapeurs-pompiers se recrutent au moyen d'engagements volontaires parmi les habitants de la ville qui ont satisfait à la loi militaire. Les officiers sont nommés par le président de la République, sur la proposition du préfet.

En retour des services qu'ils rendent à la ville, on accorde, en général, aux sapeurs-pompiers certains avantages pécuniaires, sous forme de dégrèvement d'impôts.

saponaire. — Voy. DÉGRAISSAGE.

sarcelle (chasse). — La *sarcelle* ressemble au canard sauvage par son aspect, mais elle est plus petite (*fig.*). Elle se comporte à peu près en toutes circonstance comme les *canards sauvages**, et on la chasse aux mêmes endroits et par les mêmes procédés.


Sarcelle (longueur, 0m,40).

La chair de la sarcelle est encore plus délicate que celle du canard sauvage, et, par suite, elle est très recherchée.

sardine. — La sardine est un aliment très important (*fig.*). On la consomme surtout marinée à l'huile.


Sardine (longueur, 0m,12).

Les sardines salées se font chauffer sur le gril, préalablement écaillées et lavées. Puis on les mange, bien chaudes, avec un peu de beurre frais.

sauces. — Voici les recettes de quelques sauces.

Sauce blanche. Beaucoup de légumes (artichauts, asperges, choux-fleurs, choux-raves, etc.) se mangent à la sauce blanche. Un gros morceau de bon beurre, bien frais, est mis à fondre dans une casserole ; dès qu'il est fondu, on y ajoute une cuillerée de farine, on remue avec une cuiller de bois, puis on verse de l'eau bouillante, on sale, on poivre, et on laisse cuire pendant 10 minutes. La sauce est terminée dès qu'elle est épaissie. On peut y ajouter des câpres, mais seulement quand elle est terminée et retirée du feu.

Sauce à la maître d'hôtel. Cette sauce se sert ordinairement sur les viandes rôties. On pétrit du beurre très frais, sans le faire chauffer, avec du sel, du poivre, du persil haché, un peu de jus de citron ou de vinaigre. On divise ce beurre en morceaux, et on le met, au *moment de servir*, sur la viande rôtie, qui doit être très chaude. La sauce, au moment où l'on sert, est donc encore à moitié solide. D'autres fois, on la fait fondre dans une casserole et on la verse sur la viande.

Sauce au beurre noir. On la sert avec la raie, avec les œufs, etc. On met un gros morceau de beurre dans la poêle, et on fait chauffer jusqu'à ce qu'il noircisse. On jette alors quelques branches de persil qu'on retire dès qu'il est frit ; puis on ajoute un filet de vinaigre et on sert. Quand on verse le vinaigre, le beurre est souvent projeté autour de la poêle et peut déterminer des brûlures.

Sauce mayonnaise. Cette sauce est excellente avec toutes les viandes froides, le poisson, le homard, la langouste. Elle doit être faite avec de bonne huile d'olive et des œufs bien frais. En été, elle se tourne aisément. Prenez 2 jaunes d'œufs bien séparés des blancs, remuez-les bien dans un grand bol avec une cuiller de bois et versez peu à peu, très doucement, un filet d'huile sans cesser de tourner avec la cuiller. La sauce s'épaissit de plus en plus. Quand on juge que la quantité est suffisante, on ajoute du sel, du poivre blanc assez abondamment et un filet de vinaigre versé très lentement sans cesser de remuer. Si la

sauce *se tourne*, ce qui arrive fréquemment, on met un nouveau jaune d'œuf dans un bol, et sur ce jaune d'œuf on verse la sauce tournée, en remuant constamment, comme au début. Ordinairement la sauce redevient ferme.

Sauce piquante. Mélangez intimement du beurre et de la farine, faites fondre à feu doux dans la casserole; versez peu à peu du bouillon gras, en remuant constamment, et laissez chauffer. Au moment de servir, ajoutez du vinaigre.

Sauce ravigote. Cette sauce se sert froide; elle convient très bien au poisson froid et aux légumes. Hachez fin des jaunes d'œufs, du persil, de l'estragon, de la civette, de la pimprenelle; ajoutez, en remuant, de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, du sel, du poivre, et servez dans une saucière.

Sauce à la moutarde. Elle peut remplacer la sauce ravigote. Malaxez ensemble du beurre, du sel, du poivre, de la moutarde. un peu de vinaigre, et mettez ce mélange dans un plat chaud, de façon à ce qu'il fonde. Sur le plat, étendez les poissons (par exemple les harengs frais) dont la sauce doit être l'accompagnement.

Sauce à la rémoulade. Délayez avec de la moutarde un hachis fin d'échalote, cerfeuil, ciboule, ail; salez, poivrez et versez peu à peu de l'huile en remuant pour bien mélanger. Servez dans une saucière.

Sauce aux tomates. Cette sauce se sert avec un grand nombre de viandes (bœuf bouilli, côtelette de porc, veau rôti), sur une omelette, etc. Coupez les tomates en morceaux, faites-les cuire à la casserole avec du sel, du poivre, une gousse d'ail. Passez dans une passoire fine, en malaxant de façon à faciliter le passage; ajoutez un peu de bouillon ou de jus, ou d'extrait de viande de Liebig; à défaut de bouillon ou de jus, mettez un peu de beurre ou de farine, et remettez sur le feu pour faire réduire et épaissir. La sauce s'épaissira davantage si on y ajoute un peu de farine.

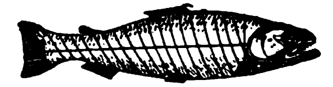
On peut ajouter des tomates dans un grand nombre de sauces.

saucisses. — Voy. PORC (*cuisine*).

sauge. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

saumon (cuisine). — La chair du *saumon* est nourrissante, mais de digestion difficile, surtout celle du saumon fumé et salé. Ce poisson est bon surtout au printemps et en été.

On le prépare (entier ou en partie) au court-bouillon (voy. POISSON); on le sert avec une sauce aux câpres ou une mayonnaise. Les tranches de saumon se font, plus simplement, griller sur le gril, dans une feuille de papier beurré, et se servent avec une sauce à l'huile et



Comment on découpe le saumon.

au vinaigre, ou du beurre frais marié de sel et de persil haché.

saumon (pêche). — On rencontre le saumon dans les rivières à l'eau pure et limpide, qui communiquent aisément



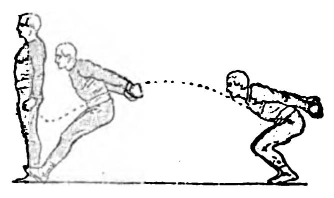
Saumon (longueur, 1m,50).

avec l'Océan, principalement dans le Rhin, la Loire, la Moselle, la Meuse, la Somme, l'Allier, la Garonne, la Dordogne.

Le saumon se pêche exactement comme la truite, mais avec une ligne plus forte et des mouches plus grosses; il faut aller le chercher au milieu de la rivière, car il ne se tient jamais sur les bords, si ce n'est au bas d'une chute; les remous derrière un barrage sont surtout recherchés par lui.

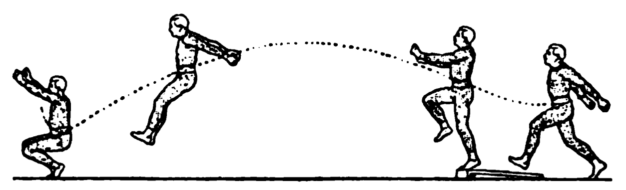
Le difficile, dans la pêche du saumon, est la défense que fait le poisson, s'il est un peu gros, dès qu'il se sent piqué. Il fuit alors avec une rapidité terrible, et brise la ligne, aussi résistante qu'elle soit Si la canne a un moulinet, il faut laisser filer la corde dans toute sa longueur, et même suivre la marche du poisson en courant sur la rive, jusqu'à ce que ses forces commencent à s'épuiser.

saut. — Le *saut* est un exercice de gymnastique qui, s'il n'est pas indispensable au développement de la santé ni des forces, a, par contre, une grande



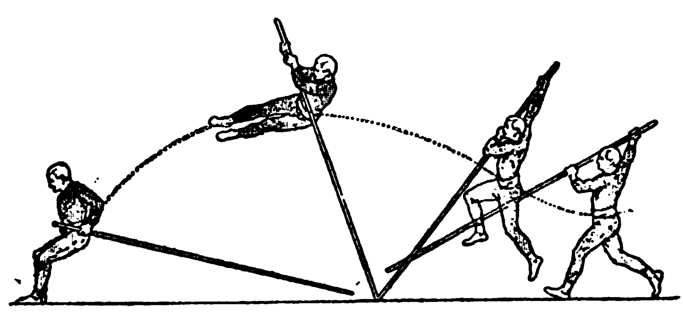
Saut en longueur, *de pied ferme.*

importance pratique. Dans une foule de circonstances, on peut se trouver dans la nécessité de faire un saut en longueur, en hauteur ou en profondeur. Il



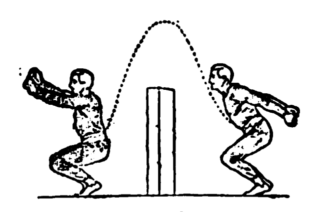
Saut en longueur, *avec élan et tremplin.*

est donc bon de s'y exercer ; d'ailleurs les luttes de saut excitent chez les jeunes gens une émulation qui s'étend aisément aux autres exercices et est



Saut en longueur *au moyen d'une perche.*

très favorable à l'ensemble de leurs progrès. Mais il ne faut pas perdre de vue que les chances d'accident (foulures, contusions, fractures, hémorragies in-

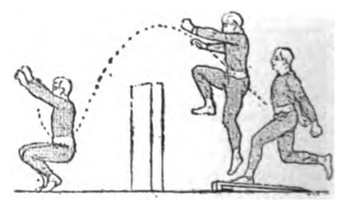


Saut en hauteur, *de pied ferme, au-dessus d'un obstacle.*

ternes) y sont peut-être plus grandes que dans tout autre exercice physique ; aussi importe-t-il d'interdire le saut aux personnes ayant des maladies organiques et d'en enseigner rigoureusement les principes à ceux qui débutent.

Les dangers du saut proviennent surtout des conditions défavorables dans lesquelles le sauteur, violemment lancé, arrive sur le sol. Tout saut fait sur un terrain inégal, ou trop dur, peut déterminer uue rupture ou une entorse. On se mettra autant que possible à l'abri des accidents en observant les règles suivantes.

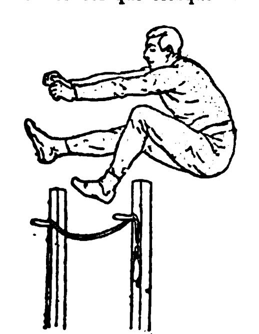
Si le sauteur doit, au départ, employer



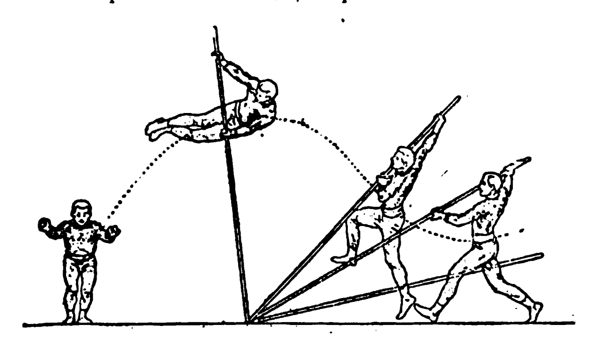
Saut en hauteur, *avec élan et tremplin, au-dessus d'un obstacle.*

toute sa force pour sauter le plus loin ou le plus haut possible, il doit, au moment de la *chute*, c'est-à-dire au moment où il arrive sur le sol, employer toute son

adresse à tomber le plus doucement qu'il peut. Pour cela, au moment où le corps quitte la terre, une forte inspiration doit se produire, et l'expiration ne doit commencer que lorsque le corps

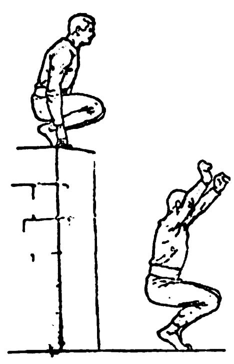

Saut en hauteur, position supérieure du sauteur.

arrive de nouveau sur le sol; la commotion qui résulte de la chute se trouve ainsi notablement diminuée. Pendant qu'il est dans l'espace, le sauteur doit


Saut en hauteur, *au moyen d'une perche.*

conserver son équilibre, de telle manière qu'il touche le sol d'abord par la pointe des pieds; puis, s'infléchissant progressivement sur les jarrets, il ne laissera toucher les talons que le plus tard possible. Pendant ce temps, les bras ne restent pas inactifs; au moment de la chute, ils doivent être enlevés vivement, et contribuer ainsi à amortir le choc.

On peut réduire à trois le nombre des sauts principaux : le *saut en largeur*, le *saut en hauteur* et le *saut en profondeur.* Les deux premiers peuvent se faire avec ou sans tremplin, avec ou sans élan. La combinaison possible des


Saut en profondeur.

divers sauts entre eux rend les exercices très variés. Ceux de saut en longueur et en profondeur n'exigent aucun matériel particulier. Il en est autrement pour le saut en hauteur, qui présenterait de graves dangers si l'on se proposait de franchir, sans nécessité, des obstacles résistants. Le saut en hauteur se fera donc par-dessus une ficelle tendue horizontalement entre deux supports verticaux, ou par-dessus une légère baguette; la ficelle ou la baguette sera disposée de telle manière qu'elle tombe au moindre choc, sans risquer de faire perdre l'équilibre au sauteur.

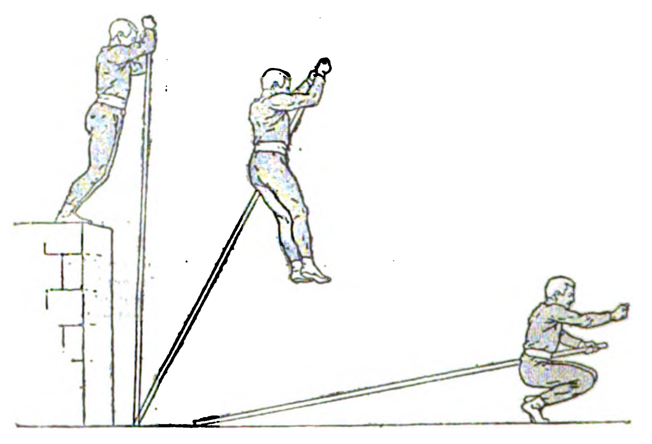
La meilleure manière d'effectuer les différents sauts ne peut être enseignée

utilement que par un professeur ou un bon sauteur. Ce n'est pas à dire qu'il soit impossible de bien sauter sans avoir pris des leçons ; mais, à égalité de vigueur musculaire, le meilleur sauteur sera celui qui mettra en pratique les meilleurs principes. On voit des sauteurs exercés franchir d'un seul saut, sans tremplin, une longueur de 7 mètres, avec élan ; ou une longueur supérieure à 3 mètres, sans élan, sur un terrain horizontal. En hauteur, on peut franchir, avec élan, un obstacle ayant presque 2 mètres de hauteur, et, sans élan, presque 1 mètre et demi. Aidé d'une perche, un sauteur exercé arrive à franchir un obstacle de plus de 3 mètres de hauteur.

Tous les exercices de saut demandent beaucoup de souplesse et de vigueur.

sauterelle (chasse). — Ce piège, très simple, peut être utilisé avec avantage, en temps de neige, contre les corbeaux. On prend une assez grosse branche (châtaignier, par exemple) longue de 60 centimètres ; on fait une petite encoche à chaque extrémité, puis, courbant la branche en arc, on attache les deux extrémités, à l'endroit des encoches, par une assez longue ficelle, qu'on fait aller plusieurs fois d'une extrémité à l'autre. Au milieu de cette corde, on fait passer une planchette longue de 30 centimètres et large de 5, au moyen de laquelle on tord plusieurs fois la corde, pour qu'elle fasse ressort ; l'arc, alors très fortement tendu, est appliqué sur l'une des extrémités de la planchette par la force de ressort de la ficelle ; si on l'écarte de sa position naturelle, il y revient en frappant violemment.

Pour employer la *sauterelle*, on fixe la planchette sur le sol par deux piquets, puis on ramène l'arc à l'opposé de sa position naturelle. On le maintient ainsi par le système de détente suivant. On enroule deux fils autour de la planchette, l'un en avant, l'autre en arrière de la position dans laquelle on veut maintenir l'arc ; une petite tige flexible, dont les deux extrémités sont taillées en biseau, peut s'engager sous ces deux fils, en passant par-dessus l'arc et le maintenir. L'appât, qui est un morceau de viande, s'il s'agit de tuer des corbeaux, est attaché à la tige flexible avec un fil, tout près de l'extrémité qui est en dedans de l'arc. Le piège tendu, on le dissimule avec de la menue paille ou du crottin ; on a tâché, en le plaçant, de le disposer de telle manière que les corbeaux ne puissent y accéder aisément que par le côté sur lequel doit se rabattre l'arc. Dès que l'oiseau arrive pour s'emparer de l'appât, il fait jouer la détente, et l'arc, se dressant violemment, l'assomme.



Saut en longueur et profondeur, *au moyen d'une perche.*

savon. — Les variétés de savon sont nombreuses. — Pour le savonnage du linge, on emploie le *savon marbré de Marseille*, ou le *savon blanc*. Quand le savon blanc ne contient pas une quantité d'eau exagérée, il est préférable.

mais s'il renferme trop d'eau, il vaut mieux employer le savon marbré de bonne qualité.

Un bon savon doit avoir une faible odeur, ne produire aucune tache sur le papier, ne pas graisser les doigts, ne pas s'humecter à l'air, ne pas se couvrir d'efflorescences.

La quantité d'eau est importante à mesurer. Pour cela on pèse très exactement 100 grammes de savon; on le râpe et on le met dans un four pas trop chaud. Quand il s'y est parfaitement séché, ce qui est assez long, on le pèse de nouveau. Le savon marbré doit peser encore 70 grammes au moins, et le savon blanc 65 grammes *au moins*. Le savon qui a servi à cette vérification n'est pas perdu; on en fait de l'eau de savon pour le linge.

Nous ne parlons pas du savon noir, très mou, qui ne doit être employé que dans des cas exceptionnels et pour des usages grossiers.

Il est indispensable de faire à la fois une assez grosse provision de savon, de façon à n'employer jamais que du savon sec, bien plus profitable que le frais, qui disparaît trop rapidement dans l'eau. Le savon ainsi conservé en provision est coupé en gros morceaux, à l'aide d'un fil de fer fin, et rangé sur un rayon, dans un endroit aéré, en une pile qui laisse des jours entre les morceaux.

Les *savons de toilette* sont préparés avec des matières premières de qualité supérieure. Ils doivent leur odeur agréable à des parfums ajoutés à leur composition. On évitera l'emploi des savons trop grossiers, qui font gercer la peau, et contribuent au développement des dartres, eczémas, éruptions diverses. Quand la peau est malade, il est bon d'ailleurs de renoncer momentanément à l'usage du savon, et de le remplacer par de l'eau de son et de la poudre d'amandes.



Piège sauterelle pour la destruction des corbeaux.

savon à détacher. — Voy. DÉGRAISSAGE.

savonnage. — Voy. BLANCHISSAGE.

scarlatine. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

scellés. — *L'apposition des scellés*, prescrite dans un assez grand nombre de circonstances, a pour but d'empêcher le détournement des objets ou des papiers dont le propriétaire est décédé, ou en faillite, ou sous le coup d'une poursuite judiciaire, etc. Les scellés sont généralement *posés* et *levés* par le juge de paix. Le bris de scellés est puni d'un emprisonnement de 1 à 3 ans.

schilling (monnaie). — Voy. MONNAIES.

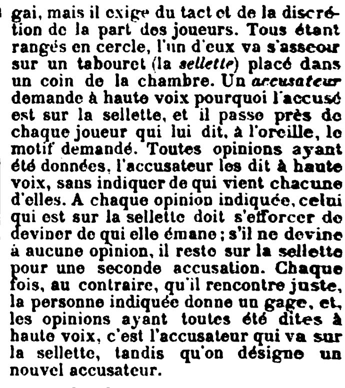
schottisch. — La *schottisch*, ou

polka sauteuse, est une danse à 2 temps, d'un mouvement plus lent que celui de la polka. Elle se décompose en 2 parties, durant l'intervalle de 4 mesures. Pendant les 2 premières mesures, on exécute 2 pas de polka; pendant les 2 mesures suivantes, les danseurs sautent deux fois alternativement sur chaque pied, le cavalier part du pied gauche et la dame du pied droit.

La schottisch se valse comme la polka, le cavalier et sa dame étant placés comme pour cette danse. C'est principalement pendant les 2 mesures sauteuses que les 2 danseurs tournent sur eux-mêmes le plus rapidement.

sciences politiques (**École libre des**). — Cette école libre est située à Paris; elle prépare aux examens et concours qui ouvrent l'entrée de la diplomatie, du conseil d'État, de l'administration, de l'inspection des finances, de la Cour des comptes, du service colonial, de certaines situations commerciales.

Il suffit de se faire inscrire pour suivre les cours (300 fr. pour l'ensemble des cours, 60 francs pour un cours particulier). La durée des études est de 2 ou 3 ans. Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un *diplôme*.


Scorpion (longueur, 0m,03 à 0m,10).

scion. — Voy. CANNE A LIGNE.

scorpions. — La piqûre du scorpion est rarement mortelle en France, elle l'est souvent en Algérie. Les soins à donner sont les mêmes que pour la morsure des *vipères* *.

scorsonères. — Voy. SALSIFIS.

scrupule. — Voy. POIDS.

secrétaire d'académie. — Voy. ACADÉMIE.

Sedlitz (*Bohême*). — Les malades ne vont pas à Sedlitz, mais l'eau de la source de Sedlitz est expédiée au loin en grande quantité. Cette eau est froide, sulfatée magnésique; elle est purgative à la dose de plusieurs verres. Voy. EAUX MINÉRALES.

seing privé. — Voy. ACTE SOUS SEING PRIVÉ.

sel. — Le sel est frappé d'un impôt de 10 centimes par kilogramme. Les sels destinés à l'alimentation des bestiaux ne payent que la moitié de la taxe; ceux destinés à la pêche ou à l'exportation ne payent rien.

sellette. — Ce petit jeu est assez gai, mais il exige du tact et de la discrétion de la part des joueurs. Tous étant rangés en cercle, l'un d'eux va s'asseoir sur un tabouret (la *sellette*) placé dans un coin de la chambre. Un *accusateur* demande à haute voix pourquoi l'accusé est sur la sellette, et il passe près de chaque joueur qui lui dit, à l'oreille, le motif demandé. Toutes opinions ayant été données, l'accusateur les dit à haute voix, sans indiquer de qui vient chacune d'elles. A chaque opinion indiquée, celui qui est sur la sellette doit s'efforcer de deviner de qui elle émane; s'il ne devine à aucune opinion, il reste sur la sellette pour une seconde accusation. Chaque fois, au contraire, qu'il rencontre juste, la personne indiquée donne un gage, et, les opinions ayant toutes été dites à haute voix, c'est l'accusateur qui va sur la sellette, tandis qu'on désigne un nouvel accusateur.

séminaires. — Les séminaires sont des maisons ecclésiastiques destinées à préparer les jeunes gens au sacerdoce. Mais il convient de distinguer les *petits* et les *grands séminaires*.

Les petits séminaires sont, en réalité, de véritables maisons d'enseignement secondaire libres, dirigées par des ecclésiastiques et qui reçoivent non seulement les jeunes gens qui se disposent à entrer dans les ordres, mais encore tous les jeunes gens qui veulent recevoir une éducation religieuse.

Un grand nombre de petits séminaires préparent leurs élèves au baccalauréat, et quelques-uns même aux écoles spéciales. Il existe des petits séminaires à peu près dans tous les départements; ils reçoivent tous des internes et plusieurs reçoivent des demi-pensionnaires et des externes. Le prix de l'internat y est en général peu élevé (400 à 800 fr.), et de fortes réductions sont consenties en faveur des jeunes gens qui se destinent au sacerdoce.

Pour les grands séminaires, voyez PRÊTRES.

semis. — Le *semis* est le mode le plus important de multiplication des plantes de nos jardins, plantes d'ornement et plantes potagères.

Les graines ne donneront de bons résultats que si elles sont bonnes. Quand on achète ses graines, il faut d'abord examiner si elles ont bien la forme, la couleur et la grosseur convenables; car les graines mal conformées, ou trop petites ou de mauvaise couleur, donnent des plantes abâtardies. Les graines ayant bonne apparence, on se demandera si elles ne sont pas trop vieilles, auquel cas elles auraient perdu leur faculté germinative. La vérification se fait par l'essai suivant. Deux morceaux



d'une étoffe de laine un peu épaisse sont trempés dans l'eau et mis l'un sur l'autre au fond d'une soucoupe; quelques-unes des graines à essayer sont placées sur ce tapis, de façon qu'elles ne se touchent pas, puis recouvertes d'un troisième morceau d'étoffe, également mouillé. On place le tout dans un endroit un peu chaud (de 12 à 18°). Chaque jour on ajoute un peu d'eau, de façon à maintenir les draps *simplement mouillés;* chaque jour aussi, on soulève le drap supérieur et l'on examine l'état des graines. Les bonnes germent bientôt, les mauvaises moisissent.

Le mieux est de n'acheter ses graines que dans une bonne maison, ou bien de les produire soi-même. Pour cela, au moment de la maturité, on fait la récolte. On cueille autant que possible par un beau temps, en choisissant les plantes les plus vigoureuses et, sur ces plantes, les fruits les plus beaux et les moins tardifs. Les graines, une fois récoltées et séchées, sont triées, de façon à ce qu'on ne prenne que celles ayant la meilleure forme, la plus jolie couleur et le plus de poids. On conserve jusqu'à l'année suivante dans un endroit sec, à l'abri des trop grandes variations de la température.

On ne conservera pas les graines pendant plusieurs années, la faculté germinative se perdant très rapidement dans certaines espèces.

Le semis se fait de plusieurs manières différentes.

Semis sur place, à la volée. On répand les graines par petites poignées sur le sol, en les répartissant aussi également que possible. Il vaut toujours mieux semer *clair*. On choisira un moment où il y a peu ou pas de vent; sans cette précaution on n'obtiendrait aucune régularité. Si les graines sont très petites, on les mêle préalablement avec 8 à 10 fois leur volume de cendre ou de sable fin. Si elles ont des aspérités qui les empêchent de glisser les unes sur les autres, on les froisse d'abord par friction entre les mains, avec du sable; cela se nomme *persiller les graines*. Le semis à la volée est peu employé dans les jardins.

Semis sur place, en lignes. On répand les graines à la suite les unes des autres dans des raies étroites, peu profondes, tracées préalablement sur le sol avec une binette à l'aide d'un cordeau.

Semis sur place, en paquets. Sur des lignes tracées au cordeau, on pratique des trous également distants les uns des autres et d'une profondeur variable, selon la nature de la graine. Dans chaque trou, ou paquet, on jette une ou plusieurs graines, et on recouvre de terre, en faisant tomber dans le trou un peu de la terre des bords.

Dans tous ces cas, un coup de râteau donné sur le terrain assure un recouvrement suffisant de la graine. Dans tous les cas aussi, si l'on opère par un temps sec, il faut arroser le terrain quelques heures avant de semer, mais pas sur le moment même, car on ferait ensuite de la boue en remuant la terre. Un peu de terreau très fin, répandu à la volée sur le terrain après que le semis est terminé, fait ordinairement très bon effet.

Si on a affaire à une graine à germination lente, il est bon, avant de la semer, de la faire tremper dans l'eau pendant quelques heures. D'autres jardiniers préfèrent conserver ces graines paresseuses pendant l'hiver dans des vases où on a fait alterner des couches de graines et des couches de sable humide.

On évitera de semer trop profondément quand on sèmera en lignes ou en paquets : 1 à 5 centimètres, selon les graines.

Après le semis, il faut arroser de temps en temps, pour maintenir la terre dans un état convenable d'humidité.

Semis en pépinière. On appelle *semis en pépinière* les plantes semées dru dans un espace restreint et destinées à la transplantation. Les semis en pépinière demandent des soins particuliers; on les fait ordinairement sur *couche*.

Une couche est constituée par un lit assez épais de fumier susceptible de fermenter, recouvert d'une couche de bon *terreau** bien fin. Pour dresser une couche, on creuse une fosse rectangulaire, profonde de 30 à 35 centimètres, bien nivelée au fond, et on y étale une couche d'un mélange de fumier vieux et de fumier neuf; on piétine fortement. On met une seconde couche, qu'on piétine, puis une troisième, jusqu'à ce que la fosse soit bien pleine de fumier ainsi tassé. On recouvre d'une couche de *terreau** un peu tassé, sur une épaisseur de 14 à 15 centimètres. Un cadre en bois, de forme rectangulaire, est posé sur le fumier avant qu'on mette le terreau, et c'est à l'intérieur qu'on met le terreau; tout autour on tasse un épais bourrelet de terre. Les parois du cadre doivent s'élever notablement au-dessus du niveau du terreau.

C'est sur ce terreau qu'on fait le *semis en pépinière*. Ce semis en pépinière est celui qu'on adopte ordinairement pour obtenir des plantes précoces. La fermentation qui se produit dans la couche de fumier disposée au-dessous du terreau élève, en effet, très notablement la température de ce dernier. On se ga-

rantit, d'autre part, du froid extérieur en posant sur le cadre des châssis vitrés. En outre, on établit toujours la couche sur l'endroit du jardin le mieux exposé et aussi le mieux abrité: le meilleur emplacement est le midi, au pied d'un mur allant de l'est à l'ouest: l'exposition du nord doit être absolument proscrite.

Après le semis, la couche exige des soins simples mais attentifs. On arrose fréquemment, mais fort peu à la fois; quand la température le permet, on entr'ouvre le châssis, plus ou moins, pour donner de l'air; mais on n'oublie pas de le fermer complètement pour la nuit. On enlève avec soin les mauvaises herbes.

Grâce à ces précautions, il est possible de semer un grand nombre de plantes dès les premiers jours du printemps et d'avoir, quand les gelées ne sont plus à craindre, des plants assez forts pour pouvoir être transplantés en pleine terre. D'ailleurs la couche n'est pas utilisée seulement au printemps, mais en toutes saisons, pour hâter la germination.

Quand les jeunes plants ont atteint un développement suffisant (2 ou 3 feuilles caractérisées), on procède au *repiquage*. On arrose la couche, pour que les jeunes plants s'arrachent aisément, sans altération des racines. Puis on les plante un à un dans des trous pratiqués au plantoir, en lignes, sur le terrain de culture préalablement bien préparé. Des arrosages maintiennent ensuite le sol bien humide jusqu'à ce que la reprise soit parfaite.

Sénat. — Le *Sénat* est la seconde chambre législative (voy. CONSTITUTION). Il se compose de 300 membres élus par les départements et les colonies. Le nombre de sénateurs élu par chaque département est fixé par la loi d'après la population de ce département: c'est ainsi que le département de la Seine élit 10 sénateurs; celui du Nord, 8; celui des Côtes-du-Nord (et 9 autres départements), 5; celui de l'Aisne (et 11 autres), 4; celui de l'Ain (et 51 autres), 3; celui des Basses-Alpes (et 9 autres), 2; le territoire de Belfort, les 3 départements de l'Algérie, les 4 colonies de la Martinique, de la Guadeloupe, de la Réunion et des Indes françaises, 1 chacun.

Nul ne peut être sénateur s'il n'est Français, âgé de *quarante ans* au moins, et s'il ne jouit de ses droits civils et politiques. Les membres des familles qui ont régné sur la France sont inéligibles au Sénat, ainsi que les militaires des armées de terre et de mer en activité de service.

Les sénateurs sont élus au *scrutin de liste* pour chaque département par un collège réuni au chef-lieu du département ou de la colonie et composé : des députés, des conseillers généraux, des conseillers d'arrondissement, des délégués élus, parmi les électeurs de la commune, par chaque conseil municipal. Le nombre des délégués nommés par chaque conseil municipal varie avec la composition de ce conseil, c'est-à-dire avec la population de la commune: ainsi les conseils composés de 10 membres élisent 1 seul délégué, les conseils composés de 36 membres élisent 24 délégués, le conseil municipal de Paris élit 30 délégués. Les délégués sont obligés de voter, sous peine d'une amende de 50 francs.

Les membres du Sénat sont élus pour 9 années. Le Sénat se renouvelle tous les 3 ans, par tiers.

Il est pourvu aux vacances survenant par suite de décès, ou de démission de sénateurs, dans le délai de 3 mois; toutefois, si la vacance survient dans les 6 mois qui précèdent le renouvellement triennal, il n'y est pourvu qu'au moment de ce renouvellement.

Les sénateurs touchent une indemnité annuelle de 9 000 francs. Voy. aussi CONSTITUTION.

sénateur. — Voy. SÉNAT.

senne (**pêche**). — La *senne* est le plus simple des filets employés à la pêche. Elle est constituée tout simplement par une bande de filet, à mailles plus ou moins fines, selon la grosseur du poisson que l'on veut capturer. Cette bande a une hauteur et une longueur en rapport avec la profondeur et la largeur des eaux dans lesquelles on veut la manœuvrer. Sa hauteur a 1m,50; 2 mètres, 3 mètres; sa longueur peut aller à 100 mètres, et davantage. A chaque extrémité, le filet est maintenu tendu, dans le sens de la hauteur, par une petite perche à laquelle sont attachées les cordes qui serviront à traîner l'engin. Dans le sens de la longueur, un des côtés est garni de plombs, qui le maintiennent partout en contact avec le fond de l'eau; le côté opposé est muni, au contraire, de flotteurs en liège.

Pour employer la senne, on la déploie dans le sens de la largeur de la rivière et on la traîne pour ramener le poisson qui se trouve sur son passage. Si la rivière est peu profonde, les pêcheurs se mettent à l'eau; quand ils ont traîné pendant 30 ou 40 mètres, ils se rapprochent les uns des autres et tirent la senne sur l'un des bords, amenant le poisson qui n'a pu s'échapper.

Si l'on ne peut se mettre à l'eau, on opère avec un bateau. La senne étant bien régulièrement pliée, on attache

l'une des cordes à un très solide piquet planté sur la rive ; le bateau s'éloigne du bord, emportant l'engin, qu'un pêcheur déploie à mesure ; quand on est arrivé sur l'autre rive, on descend un peu le courant en déployant toujours, puis on revient vers la première rive, en traînant l'engin, qui forme un grand arc de cercle. Quand on est revenu à la rive, les pêcheurs descendent du bateau et tirent à eux les deux extrémités de la senne.

Les sennes qui portent des poches de filet au-dessus de la ligne des plombs capturent le poisson plus sûrement. Mais elles sont plus compliquées et demandent plus de soin pour leur entretien.

Cet engin ne peut se manœuvrer que sur un fond uni, sans herbes, ni racines, ni grosses pierres. On l'emploie fréquemment sur les bords de la mer.

séparation de biens. — Deux futurs peuvent entrer en ménage sous le *régime de la séparation de biens* (voy. CONTRAT DE MARIAGE) ; c'est ce qu'on nomme *séparation de biens contractuels*.

Mais, d'autre part, quand le mariage a eu lieu sous un autre régime, la femme peut demander au tribunal de prononcer la *séparation de biens judiciaire*, si le désordre des affaires du mari donne lieu de craindre qu'il n'amène la perte de la fortune de la femme. Les créanciers de la femme peuvent aussi obtenir la séparation de biens en cas de faillite ou de déconfiture du mari ; enfin la séparation de biens accompagne toujours la *séparation de corps* (voy. ce mot).

Quand le tribunal a prononcé la séparation de biens, la femme prend la libre administration de sa fortune ; mais elle ne peut aliéner ses biens immobiliers sans le consentement de son mari ou de la justice. Elle contribue dans une juste mesure aux charges du ménage : s'il ne reste rien au mari, elle doit pourvoir entièrement, selon ses moyens, à l'entretien et à l'éducation des enfants.

Par un acte passé devant notaire, le mari et la femme peuvent, d'un commun accord, renoncer à la séparation de biens et rétablir le régime de leur contrat de mariage. Voy. CONTRAT DE MARIAGE.

séparation de corps. — Les époux qui ne veulent pas divorcer peuvent se contenter de demander au tribunal la séparation de corps, qui permet aux époux de ne plus vivre en commun. Les motifs sur lesquels on peut appuyer la demande en séparation de corps sont les mêmes que ceux du *divorce* (voy. ce mot). La procédure a aussi de grandes analogies.

Quand la séparation est prononcée,



La senne.

chaque époux a son domicile particulier. La femme reprend la libre disposition de ses biens (c'est dire que la séparation de biens est une conséquence nécessaire de la séparation de corps); elle ne peut aliéner ses biens immobiliers sans l'autorisation de son mari ou de la justice. L'époux à la demande duquel a été prononcée la séparation a généralement la garde des enfants; celui contre lequel elle a été prononcée perd les avantages qui lui avaient été faits par son conjoint.

Après 3 ans de séparation, chacun des époux a le droit de demander au tribunal de prononcer le divorce.

La simple réconciliation des époux peut faire cesser la séparation de corps, mais la séparation de biens persiste, à moins que les époux ne déclarent par-devant notaire qu'ils reprennent le régime antérieur à la séparation.

septembre. — Voy. CALENDRIER AGRICOLE, CALENDRIER GASTRONOMIQUE, PLANTES D'AGRÉMENT.

séquestre. — Le *séquestre* est le dépôt, fait entre les mains d'un tiers, d'une chose dont la propriété est contestée, jusqu'à ce qu'il soit décidé à qui elle appartiendra. Le séquestre peut être volontaire ou ordonné par la justice; le séquestre judiciaire est confié à un gardien choisi par les parties, ou nommé d'office par le juge. Dans tous les cas le gardien désigné a droit à une rémunération, surtout lorsque la chose séquestrée a besoin d'être administrée, comme, par exemple, un immeuble rural.

Sermaize (*Marne*). — Petite ville de 2600 habitants; une eau minérale froide, sulfatée magnésique, ferrugineuse, employée en boissons, bains et douches contre l'anémie, la dyspepsie, la gastralgie, la gravelle, les engorgements du foie.

Etablissement thermal, hôtels, maisons meublées à des prix modérés, climat souvent pluvieux; promenades agréables.

Sermaize est desservie par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

serment. — Il y a plusieurs sortes de serment. Le *serment professionnel* consiste à jurer de remplir avec honneur et fidélité les fonctions dont on est investi (avocats, notaires, avoués et autres officiers ministériels, experts, interprètes, jurés, employés des postes).

En matière criminelle, les témoins prêtent le serment de dire toute la vérité et rien que la vérité.

Pour le serment judiciaire, voyez PREUVES DES OBLIGATIONS.

Celui qui fait un *faux serment* en justice peut être puni d'emprisonnement (de 1 à 5 ans) et d'amende (100 à 300 francs). Il peut en outre être privé d'une partie de ses droits civils et être placé sous la surveillance de la haute police.

serpent (**morsure de**). — Dans notre pays il n'y a qu'un seul serpent à redouter, la *vipère*. A la morsure de la vipère succède une tuméfaction inflammatoire, un certain abaissement de la température du corps, des nausées, des vomissements, de la diarrhée, des sueurs froides, puis la fièvre apparaît, la température s'élève. La morsure de la vipère est grave, mais, sauf pour les jeunes enfants, elle détermine rarement la mort. Il importe, dans tous les cas, d'appeler en hâte le médecin et de donner immédiatement, avant l'arrivée du médecin, les soins les plus urgents. Faire, avec un mouchoir ou une corde, une ligature bien serrée au-dessus de la morsure, quand celle-ci a eu lieu à un bras ou à une jambe; pratiquer avec la bouche une longue succion sur la blessure, succion qui ne présente aucun danger, même si l'on a la bouche ou les lèvres écorchées; agrandir un peu la plaie avec un canif ou un couteau, et la cautériser profondément avec un peu d'ammoniaque, ou d'acide phénique, ou de perchlorure de fer, ou du jus de citron, ou de l'alcool, ou mieux encore avec un fer rouge. Donner au malade du thé bien chaud, ou tout autre tisane chaude, *très largement* additionnée de rhum ou de cognac.

sertisseur. — Voy. CARTOUCHE.

service militaire. — Nous indiquerons seulement les dispositions de la loi du 21 mars 1905 sur le service de deux ans qui sont les plus nécessaires à connaître.

Dispositions générales. — Tout Français doit le service militaire personnel.

Le service militaire est égal pour tous; hors le cas d'incapacité physique, il ne comporte aucune dispense.

Il a une durée de vingt-cinq années et s'accomplit selon le mode déterminé par la présente loi.

Nul n'est admis dans une administration de l'Etat, ou ne peut être investi de fonctions publiques, même électives, s'il ne justifie avoir satisfait aux obligations imposées par la présente loi.

Des appels. — Chaque année, pour la formation de la classe, les tableaux de recensement des jeunes gens ayant atteint l'âge de vingt ans révolus dans l'année précédente, et domiciliés dans l'une des communes du canton, sont dressés par les maires.

Ces tableaux sont publiés et affichés dans chaque commune, au plus tard le

15 janvier. Dans le mois qui suivra la publication des tableaux de recensement, et jusqu'au 25 février au plus tard, tout inscrit qui aurait à faire valoir des infirmités ou maladie pouvant le rendre impropre au service militaire devra en faire la déclaration à la mairie de sa commune, en y joignant, pour constituer son dossier sanitaire, tous les certificats utiles. Il lui en sera délivré récépissé.

A défaut de l'inscrit, la même déclaration pourra être faite par ses ascendants, ses parents ou toute autre personne qualifiée.

Les individus devenus Français par voie de naturalisation, réintégration ou déclaration faite conformément aux lois, sont portés sur les tableaux de recensement de la première classe formée après leur changement de nationalité.

Les jeunes gens inscrits sur les tableaux de recensement sont examinés par le *conseil de revision*, qui se transporte dans les divers cantons. Les jeunes gens, leurs parents ou représentants sont entendus dans leurs observations, et le conseil de revision statue sur les réclamations présentées ainsi que sur les causes d'exemption. Ceux qui ne se présentent pas à la convocation du conseil, qui ne s'y font pas représenter ou qui n'ont pas obtenu un délai sont considérés comme aptes au service armé.

Du conseil de revision. — Le conseil de revision est composé :

du préfet, président; à son défaut du secrétaire général et exceptionnellement du vice-président du conseil de préfecture ou d'un conseiller de préfecture délégué par le préfet;

d'un conseiller de préfecture ;

d'un conseiller général;

d'un conseiller d'arrondissement;

d'un officier général ou supérieur.

Un sous-intendant militaire, le commandant de recrutement, un médecin militaire ou, à défaut, un médecin civil assistent aux opérations du conseil de revision. Le conseil ne peut statuer qu'après avoir entendu l'avis du médecin.

Le sous-intendant militaire est entendu dans l'intérêt de la loi toutes les fois qu'il le demande.

Le sous-préfet de l'arrondissement et les maires des communes auxquelles appartiennent les jeunes gens appelés devant le conseil de revision, assistent aux séances. Ils ont le droit de présenter des observations.

Le conseil de revision juge en séance publique ; il statue sur les réclamations présentées ainsi que sur les causes d'exemption.

Au point de vue des aptitudes physiques, le conseil de revision classe les jeunes gens présents en quatre catégories :

1° Ceux qui sont reconnus bons pour le service armé ;

2° Ceux qui, étant atteints d'une infirmité relative sans que leur constitution générale soit douteuse, sont reconnus bons pour le service auxiliaire ;

3° Ceux qui, étant d'une constitution physique trop faible, sont ajournés à un nouvel examen ;

4° Ceux chez qui une constitution générale mauvaise ou certaines infirmités déterminent une impotence fonctionnelle partielle ou totale et qui sont exemptés de tout service militaire, soit armé, soit auxiliaire.

Les jeunes gens ajournés à un nouvel examen du conseil de revision sont astreints à comparaître à nouveau devant le conseil de revision du canton dans lequel ils ont comparu, à moins d'une autorisation spéciale les admettant à comparaître devant un autre conseil.

Les jeunes gens qui, après avoir été ajournés une première année, sont reconnus l'année suivante propres au service armé, sont astreints à deux années de service armé.

Ceux qui, lors de ce nouvel examen, ne sont pas encore reconnus bons pour le service armé ; sans que leur état physique justifie pourtant une exemption définitive, sont classés dans le service auxiliaire et incorporés comme tels. Après une année passée sous les drapeaux dans ce service, ils sont soumis à l'examen de la commission de réforme qui décide s'ils doivent accomplir leur deuxième année dans le même service, ou s'ils doivent être réformés, ou si, au contraire, ils peuvent être classés pour leur deuxième année dans le service armé.

Les jeunes gens classés par les conseils de revision dans le service auxiliaire, et désignés pour être incorporés à ce titre, peuvent être ajournés jusqu'à 25 ans, s'ils demandent à être, en cas d'aptitude physique, admis ultérieurement dans le service armé.

Les jeunes gens ajournés sont, après leur libération, astreints aux obligations de leur classe d'origine.

Les règles applicables aux ajournés le sont également aux jeunes gens qui, après avoir été reconnus bons pour le service armé ou pour le service auxiliaire, seraient réformés temporairement avant ou après leur incorporation.

En temps de paix, l'un des deux frères inscrits la même année sur les tableaux de recensement, ou faisant partie du même appel, et, en cas de dé-

saccord entre eux, le plus jeune, ne sera, sur sa demande, incorporé qu'après l'expiration du temps obligatoire de service de l'autre frère.

Celui qui, au moment des opérations du conseil de revision aura son frère servant comme appelé, ne sera également incorporé, s'il le demande, qu'après la libération de ce dernier.

En temps de paix, des sursis d'incorporation renouvelables, d'année en année, jusqu'à l'âge de vingt-cinq ans, peuvent être accordés aux jeunes gens qui en font la demande.

A cet effet, ils doivent établir que, soit à raison de leur situation de soutien de famille, soit dans l'intérêt de leurs études, soit pour leur apprentissage, soit pour les besoins de l'exploitation agricole, industrielle ou commerciale à laquelle ils se livrent pour leur compte ou pour celui de leurs parents, soit à raison de leur résidence à l'étranger, il est indispensable qu'ils ne soient pas enlevés immédiatement à leurs travaux.

Les demandes de sursis adressées au maire après la publication des travaux de recensement sont instruites par lui; le conseil municipal donne son avis motivé. Elles sont envoyées au préfet et transmises par lui, avec ses observations, au conseil de revision qui statue.

En cas de guerre, les sursis sont annulés, et les jeunes gens sont appelés avec les hommes de leur classe d'origine.

Les familles des jeunes gens qui remplissaient effectivement avant leur départ pour le service des devoirs de soutien indispensable de famille pourront recevoir sur leur demande, en temps de paix, une allocation journalière de soixante-quinze centimes, fournie par l'Etat, pendant la présence de ces jeunes gens sous les drapeaux.

Ladite allocation pourra, en outre, être accordée aux familles de militaires qui, pendant leur présence sous les drapeaux, justifieront de leur qualité de soutiens indispensables de famille.

Les demandes sont adressées par les familles au maire de la commune de leur domicile.

Elles doivent comprendre à l'appui :

1° Un relevé des contributions payées par la famille et certifié par le percepteur ;

2° Un état certifié par le maire de la commune et indiquant le nombre et la position des membres de la famille vivant sous le même toit ou séparément, les revenus et les ressources de chacun d'eux.

La liste et les dossiers des demandes adressées par les familles soit après la publication des tableaux de recensement, soit depuis l'incorporation, sont envoyés par le maire au préfet, avec l'avis motivé du conseil municipal.

Il est statué sur ces demandes par un conseil siégeant au moins deux fois par an au chef-lieu du département et composé :

1° du préfet, président, ou, à son défaut, du secrétaire général ou du vice-président du conseil de préfecture ;

2° du directeur des contributions directes ;

3° du trésorier-payeur général ;

4° de trois membres du conseil général, pris dans des arrondissements différents, et d'un conseiller d'arrondissement, désignés par la commission départementale.

Le maire de chaque commune est tenu d'informer le préfet des changements survenus dans la situation des familles auxquelles une allocation a été attribuée. Il fait connaître, en même temps, l'avis motivé du conseil municipal sur la suppression ou le maintien de ladite allocation. Il est statué par le conseil départemental.

Les décisions du conseil sont rendues en séance publique. Elles fixent la date à partir de laquelle les allocations sont dues.

Les jeunes gens admis à l'Ecole spéciale ou à l'Ecole polytechnique devront faire une année de service dans un corps de troupes aux conditions ordinaires avant leur entrée dans ces écoles.

Ceux qui auront été admis après concours à l'Ecole normale supérieure, à l'Ecole forestière, à l'Ecole centrale des arts et manufactures, à l'Ecole nationale des mines, à l'Ecole des ponts et chaussées, où à l'Ecole des mines de Saint-Etienne, pourront faire, à leur choix, la première de leurs deux années de service dans un corps de troupes aux conditions ordinaires avant leur entrée dans ces écoles ou après en être sortis.

Les élèves de ces écoles y reçoivent une instruction militaire, les préparant au grade de sous-lieutenant de réserve.

Ceux d'entre eux qui, à la sortie de ces écoles, ont satisfait aux épreuves d'aptitude à ce grade, et qui avaient fait un an de service avant leur entrée, accomplissent immédiatement leur deuxième année de service dans un corps de troupes en qualité de sous-lieutenants de réserve. Cette disposition s'applique aux élèves de l'Ecole polytechnique qui ne sont pas classés dans les armées de terre et de mer.

Les jeunes gens qui n'avaient pas fait un an de service avant leur entrée aux écoles, accomplissent à leur sortie une année dans un corps de troupes aux conditions ordinaires et servent ensuite

en qualité de sous-lieutenants de réserve, ou en qualité de sous-lieutenants de l'armée active,

Les élèves qui n'ont pas été jugés susceptibles, à leur sortie des écoles, d'être nommés immédiatement sous-lieutenants de réserve; ceux qui n'ont pas satisfait aux examens de sortie de l'école à laquelle ils appartenaient, et ceux qui l'ont quittée pour une cause quelconque, sont incorporés dans un corps de troupes comme simples soldats ou sous-officiers et accomplissent une ou deux années de service, suivant qu'ils avaient fait ou non un an de service avant leur entrée à l'école.

Les jeunes gens non visés aux alinéas précédents, qui désirent obtenir le grade de sous-lieutenant de réserve subissent, à la fin de leur première année de service, les épreuves d'un concours. Ils sont classés par ordre de mérite et nommés, dans la limite des besoins, élèves officiers de réserve.

Dans le premier semestre de leur deuxième année de service, les élèves officiers de réserve complètent leur instruction en suivant des cours spéciaux. S'ils subissent avec succès les examens institués à la fin de ces cours, ils sont nommés sous-lieutenants de réserve et accomplissent en cette qualité leur quatrième semestre de service dans l'armée active.

Les docteurs ou les étudiants en médecine, munis de douze inscriptions, qui ont subi avec succès, à la fin de leur première année de service, l'examen de médecin auxiliaire, sont nommés à cet emploi et accomplissent leur dernière année de service comme médecins auxiliaires.

Les jeunes gens pourvus du diplôme de vétérinaire civil, ou admis en quatrième année, qui ont subi avec succès, à la fin de leur première année de service, l'examen de vétérinaire auxiliaire, sont nommés à cet emploi et accomplissent leur deuxième année de service comme vétérinaires auxiliaires.

Les jeunes gens visés aux deux alinéas précédents, qui auront subi avec succès à la fin du troisième semestre les épreuves d'un concours pour le grade d'aide-major ou d'aide-vétérinaire de réserve, sont nommés à ce grade, dans la limite des besoins, et accomplissent en cette qualité leur quatrième semestre de service dans l'armée active.

Les jeunes gens admis à l'Ecole du service de santé militaire devront faire une année de service dans un corps de troupes aux conditions ordinaires avant leur entrée dans cette école.

Ceux qui ont subi avec succès le concours d'admission à l'emploi d'élève en pharmacie du service de santé ou à l'emploi d'aide-vétérinaire stagiaire devront faire une année de service dans les mêmes conditions avant d'être affectés à ces emplois.

Du registre matricule. — Il est tenu par subdivision de région un registre matricule sur lequel sont portés tous les jeunes gens inscrits sur les listes de recrutement cantonal.

Tout homme inscrit sur le registre matricule reçoit un livret individuel qu'il est tenu de représenter à toute réquisition des autorités militaire, judiciaire ou civile.

En cas d'appel à l'activité ou de convocation pour des marches, exercices ou revues, la représentation du livret individuel doit avoir lieu dans les vingt-quatre heures de la réquisition.

En tout autre cas, le délai est de huit jours.

Du service militaire. — Tout Français reconnu propre au service militaire fait partie successivement : de l'armée active pendant deux ans; de la réserve de l'armée active pendant onze ans; de l'armée territoriale pendant six ans; de la réserve de l'armée territoriale pendant six ans. Le service militaire est réglé par classe :

L'armée active comprend, indépendamment des hommes qui ne proviennent pas des appels, tous les jeunes gens déclarés propres au service militaire armé ou auxiliaire et faisant partie des deux derniers contingents incorporés.

La durée du service compte du 1er octobre de l'année de l'inscription sur les tableaux de recensement, et l'incorporation du contingent doit avoir lieu, au plus tard, le 10 octobre de la même année.

En temps de paix, chaque année, au 30 septembre, les militaires qui ont accompli le temps de service prescrit :

1° soit dans l'armée active;

2° soit dans la réserve de l'armée active;

3° soit dans l'armée territoriale;

4° soit dans la réserve de l'armée territoriale,

sont envoyés respectivement :

1° dans la réserve de l'armée active;

2° dans l'armée territoriale;

3° dans la réserve de l'armée territoriale;

4° dans leurs foyers, comme libérés à titre définitif.

Mention de ces divers passages et de la libération est faite sur le livret individuel.

Après les grandes manœuvres, la totalité de la classe dont le service actif expire le 30 septembre suivant peut

être renvoyée dans ses foyers, en attendant son passage dans la réserve.

En temps de guerre, le ministre peut appeler par anticipation la classe qui ne serait appelée que le 1er octobre suivant.

Les militaires qui, pendant la durée de leur service, auront subi des punitions de prison ou de cellule, d'une durée supérieure à huit jours, seront maintenus au corps après la libération de leur classe, ou l'expiration de leur engagement, pendant un nombre de jours égal au nombre de journées de prison ou de cellule qu'ils auront subis, déduction faite des punitions n'excédant pas huit jours.

Cette disposition ne sera pas applicable aux militaires qui, au moment de la libération de leur classe ou de l'expiration de leur engagement, seraient en possession des grades de sous-officier ou de celui de caporal ou de brigadier, ou qui seraient soldats de première classe, si les punitions ont été encourues par eux antérieurement à leur nomination.

Du service dans les réserves. — Les hommes envoyés dans les réserves sont affectés aux divers corps de troupes et services de l'armée active ou de l'armée territoriale.

Ils sont tenus de rejoindre leurs corps en cas de mobilisation, de rappel de leur classe ordonné par décret, et de convocation pour des manœuvres ou exercices.

Les hommes de la réserve de l'armée active sont assujettis à prendre part à deux manœuvres, chacune d'une durée de quatre semaines.

Les hommes de l'armée territoriale sont assujettis à une période d'exercices dont la durée sera de deux semaines.

Les hommes de la réserve de l'armée territoriale peuvent être soumis, pendant leur temps de service dans ladite réserve, à une revue d'appel pour laquelle la durée du déplacement imposé n'excédera pas une journée.

Les hommes de la réserve et de l'armée territoriale appelés en cas de mobilisation ou convoqués pour des exercices, manœuvres ou revues, sont considérés sous tous les rapports comme des militaires de l'armée active et soumis dès lors à toutes les obligations imposées par les lois et les règlements en vigueur.

Tout homme inscrit sur le registre matricule est astreint, s'il se déplace, aux obligations suivantes :

1° S'il se déplace pour changer de domicile ou de résidence, il fait viser dans le délai d'un mois son livret individuel par la gendarmerie dont relève la localité où il transporte son domicile ou sa résidence ;

2° S'il se déplace pour voyager pendant plus de deux mois, il fait viser son livret avant son départ par la gendarmerie de sa résidence habituelle ;

3° S'il va se fixer en pays étranger, il fait de même viser son livret avant son départ, et doit, en outre, dès son arrivée, prévenir l'agent consulaire de France le plus voisin.

Dispositions pénales. — Diverses sanctions pénales sont éditées par la loi militaire contre les jeunes gens qui tentent de se soustraire aux diverses obligations qu'elles comporte. Ces sanctions pénales s'appliquent également aux complices qui ont favorisé les infractions.

Ces sanctions pénales sont tantôt purement disciplinaires, tantôt elles comportent des amendes et l'emprisonnement.

Elles s'adressent aux jeunes gens qui, par fraude ou manœuvres, ont empêché leur inscription sur les tableaux de recensement ; à ceux qui, par suite d'un concert frauduleux, se sont abstenus de comparaître devant le conseil de revision ; à ceux qui, à l'aide de fraudes ou manœuvres, se sont fait exempter par un conseil de revision ; à ceux qui, volontairement se sont rendus impropres au service militaire, soit temporairement, soit d'une manière permanente ; à ceux qui, sauf le cas de force majeure, n'ont pas répondu, dans les délais indiqués, à un ordre de convocation.

servitudes. — Une servitude est une charge imposée sur une propriété au profit d'une propriété appartenant à un autre maître. Les servitudes dérivent de la *situation naturelle des lieux*, des *obligations imposées par la loi*, ou des *conventions entre les propriétaires*.

Servitudes dérivant de la situation des lieux. — Les fonds inférieurs sont assujettis, envers ceux qui sont plus élevés, à recevoir les eaux qui en découlent naturellement, sans que la main de l'homme y ait contribué ; le propriétaire inférieur ne peut point élever de digue qui empêche cet écoulement ; le propriétaire supérieur ne peut modifier le cours des eaux de manière à aggraver la servitude du fonds inférieur.

Le propriétaire qui a une source dans son fonds peut en user à sa volonté, à moins de conventions contraires ou d'un droit acquis au voisin par plus de trente ans d'usage. Si la source fournit aux habitants d'une commune l'eau qui leur est nécessaire, le propriétaire ne peut en changer le cours, mais il peut réclamer une indemnité. Voy. EAUX, IRRIGATION, DRAINAGE, BORNAGE.

Servitudes établies par la loi. Ces servitudes sont établies dans l'intérêt commun ou dans un intérêt particulier. Voy. ALIGNEMENT, ARBRES. CHEMIN DE HALLAGE, ENCLAVE, FOSSÉ MITOYEN, HAIE MITOYENNE, MUR MITOYEN, VUES.

Servitudes du fait de l'homme. Les propriétaires peuvent grever leurs propriétés de telles servitudes que bon leur semble, pourvu qu'elles n'aient rien de contraire à l'ordre public, et qu'elles ne constituent pas des services imposés à la personne ou en faveur de la personne.

Les servitudes sont dites *continues* si l'usage en est ou peut en être continuel sans le fait actuel de l'homme (conduites d'eau, égouts, vues,...); elles sont dites *discontinues* si elles ont besoin du fait de l'homme pour être exercées (droit de passage, de puisage, de pacage,...). Les servitudes sont dites *apparentes* quand elles se révèlent par des ouvrages extérieurs (une porte, une fenêtre, un aqueduc); elles sont *non apparentes* quand elles ne s'annoncent par aucun signe extérieur (prohibition de bâtir sur un fonds, ou obligation de ne bâtir qu'à une hauteur déterminée).

Les servitudes qui sont à la fois *continues et apparentes* peuvent s'acquérir par titre, par une possession de 30 ans, ou par destination du père de famille (on dit qu'il y a *destination du père* de famille lorsqu'il est prouvé que les 2 fonds ont appartenu au même propriétaire et que c'est lui qui a créé la servitude de l'un sur l'autre). Toutes les autres servitudes ne peuvent s'établir que par titre.

Les servitudes s'éteignent : 1° lorsque les choses se trouvent dans un état tel qu'on ne peut plus en user; mais elles renaissent si les choses sont rétablies dans leur état primitif ou dans une situation analogue; 2° lorsque le fonds dominant et le fonds servant sont réunis dans la même main; 3° par le non-usage pendant 30 ans.

setier (mesure). — Voy. VOLUME.

sevrage. — Voy. ALLAITEMENT.

sevrage des animaux. — Quand on enlève sans précautions le ou les petits qu'allaite la mère, il en résulte souvent pour celle-ci une inflammation des mamelles (*mammite*). La mammite peut aussi provenir d'un refroidissement, d'un coup, du séjour trop prolongé du lait dans les mamelles. C'est parfois une maladie grave, qui peut déterminer à la longue la mort de l'animal.

On combat la mammite, dangereuse surtout chez la chienne, la vache et la brebis, par l'application prolongée de cataplasmes de farine de graine de lin. Si le mal persiste, consulter le vétérinaire.

siège (état de). — Voy. ÉTAT DE SIÈGE.

signature. — Voy. LÉGALISATION.

sinapisme. — Un sinapisme léger est constitué par un cataplasme de farine de graines de lin sur lequel on a répandu un peu de poudre de moutarde. On a un sinapisme plus actif en le faisant uniquement avec de la poudre de moutarde et de l'eau tiède. On a un sinapisme plus actif encore en ajoutant de la cantharide à la poudre de moutarde, mais cette adjonction ne peut être faite que par le pharmacien, d'après l'ordonnance du médecin.

Le sinapisme de Rigollot est composé de poudre de moutarde fixée sur une feuille de papier.

Siradan (*Hautes-Pyrénées*). — Village de 400 habitants; eau thermale sulfatée calcique, et une eau minérale froide ferrugineuse bicarbonatée. L'eau thermale est employée en boisson, bains, douches; l'eau froide en boisson seulement. On traite à Siradau les maladies de l'estomac et des intestins, la gravelle, le catarrhe de la vessie, la chlorose, l'anémie, la faiblesse de constitution, les convalescences difficiles.

Etablissement thermal avec hôtel; climat doux, très belles promenades et excursions.

On se rend à Siradan par Saléchan (chemin de fer); et, de là, par voiture publique (2 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

sirops. — Les sirops, et particulièrement les sirops de fruits, permettent d'obtenir immédiatement, par addition d'eau, une boisson agréable.

Sirop de groseilles. Prenez 6 livres de groseilles rouges, 1 livre de framboises; écrasez-les avec soin, et passez au tamis fin, à plusieurs reprises, de façon à avoir un jus très clair. Au jus ainsi obtenu ajoutez 1 fois et demie son poids de sucre; chauffez d'abord sur un feu très doux, puis plus vivement. Après 1 minute ou 2 d'ébullition versez le sirop dans une terrine pour qu'il se refroidisse; mettez-le en bouteilles dès qu'il est tiède. Les bouteilles, bien bouchées, doivent être conservées debout dans une cave fraîche.

Sirop de framboises. Il se prépare comme celui de groseilles.

Sirop de cerises. Prenez de belles cerises, bien mûres, mais très saines. Retirez les queues et les noyaux, et faites cuire sur un feu vif, avec une petite quantité d'eau. Après 10 minutes d'ébullition, jetez sur un tamis et recueillez le jus. A ce jus ajoutez un poids double de sucre, remettez sur le feu, faites bouillir pendant 10 minutes,

écumez, laissez à moitié refroidir dans une terrine, et mettez en bouteilles.

Sirop de vinaigre framboisé. Dans 1 litre de bon vinaigre, mettez 250 gr. de framboises; laissez infuser pendant 15 jours, passez au tamis, ajoutez 1 500 grammes de sucre, laissez fondre et mettez en bouteilles.

société. — Une *société* est un contrat par lequel deux ou plusieurs personnes conviennent de mettre quelque chose en commun (argent, marchandises, immeubles, usufruit, industrie, travail), en vue de partager le bénéfice qui pourra en résulter.

Quand la société a pour but de faire des actes de commerce, elle est dite *société commerciale;* sinon c'est une *société civile*.

L'existence d'une société, civile ou commerciale, doit être établie par un acte écrit; si l'acte est sous seing privé, il doit être fait en autant d'originaux qu'il y a d'associés.

Les règles qui régissent les sociétés sont trop complexes pour trouver place ici; nous donnerons seulement la définition de quelques termes très usuels relatifs aux sociétés commerciales.

La **société en nom collectif** est celle que contractent 2 ou plusieurs personnes, dans le but de faire le commerce sous une *raison sociale*. On appelle *raison sociale* le nom sous lequel la société est connue et contracte ses engagements. *Exemple:* Dupont, Durand et Cie. Les associés en nom collectif indiqués dans l'acte de société sont solidaires pour tous les engagements de la société, encore qu'un seul ait signé, pourvu que ce soit *sous la raison sociale*.

La **société en commandite** est celle que contractent 2 ou plusieurs associés responsables et solidaires, en admettant dans leur association un ou plusieurs associés, simples bailleurs de fonds, que l'on nomme *commanditaires* ou *associés en commandite*. Les associés responsables sont obligés comme dans les sociétés en nom collectif, c'est-à-dire sur tous leurs biens; les commanditaires ne sont obligés, dans le cas où la société fait de mauvaises affaires, qu'à fournir la mise qu'ils ont promise. On dit que la société est en *commandite simple* quand l'acte de société contient les noms de tous les associés, solidaires et commanditaires. On dit qu'elle est en *commandite par actions* quand son capital est divisé en *actions* dont la valeur ne peut jamais être inférieure à 100 fr. La raison sociale d'une société en commandite ne peut contenir que les noms des associés solidaires et responsables; les commanditaires ne peuvent faire aucun acte d'administration. Quand la société est par actions, la gestion est surveillée par un *conseil de surveillance*, composé d'au moins 3 actionnaires, nommés par l'assemblée générale des actionnaires.

La **société anonyme** est celle dans laquelle il n'y a pas d'associés solidaires, mais seulement des actionnaires. Elle n'a pas de raison sociale, et est ordinairement qualifiée par l'objet de l'entreprise. *Exemples:* Compagnie du chemin de fer d'Orléans; La Nationale, compagnie d'assurance contre l'incendie. La garantie que ces sociétés offrent au public ne s'étend pas au delà de leur capital. Elles sont administrées par des mandataires qui peuvent être révoqués, mais qui ne sont responsables que de l'exécution du mandat qu'ils ont reçu. Chaque associé n'est responsable que jusqu'à concurrence du capital qu'il a engagé dans la société.

La **société en participation** est une association relative seulement à une ou plusieurs opérations de commerce déterminées. Sa constitution et son administration ne sont soumises à aucune règle; elle n'a ni domicile légal, ni raison sociale.

La **société à capital variable** est celle dont le capital est susceptible d'augmentation, par suite de versements successifs, d'admission d'associés nouveaux, ou de diminution, par suite du départ d'une partie des associés ou de la reprise d'une partie de l'apport. Le capital de ces sociétés est formé d'actions, toujours nominatives, dont la valeur ne peut être inférieure à 50 francs. Chaque associé peut se retirer de la société lorsqu'il le juge convenable, à moins de conventions contraires, mais l'associé sortant reste tenu pendant 5 années de toutes les obligations existant au moment de sa retraite. Les *sociétés coopératives* sont des sociétés à capital variable.

Toute société définitivement constituée doit livrer à la publicité son acte constitutif. Cette publication se fait dans les formes prescrites par la loi.

La dissolution d'une société a lieu: 1° par le consentement mutuel des associés; 2° par l'expiration du temps pour lequel elle a été formée; 3° quand est terminée l'opération en vue de laquelle la société s'était constituée; 4° par la mort naturelle de l'un des associés, à moins de conventions contraires: 5° par l'interdiction ou la faillite de l'un des associés; 6° enfin, si la durée de la société n'a pas été limitée, elle peut se dissoudre par la volonté de l'un des associés.

Après la dissolution, la liquidation et

le partage se font dans les formes ordonnées par la loi.

Société protectrice des animaux. — Les membres de la Société protectrice des animaux, qui a son siège à Paris, ont le droit, sur la présentation de leur carte, de requérir les agents de la police municipale pour constater les contraventions à la loi de protection des animaux.

sociétés de secours mutuels. — Les sociétés de secours mutuels sont des associations de travailleurs qui ont pour but d'assurer des secours à ceux de leurs membres que la maladie met dans l'impossibilité de travailler. Les secours en *argent*, en *médicaments*, en *visites de médecin* sont fournis sur le montant des cotisations mensuelles et sur les revenus du capital que peut posséder la société.

soie. — Pour la distinction de la soie d'avec le coton et la laine, voyez MATIÈRES TEXTILES.

Nettoyage des tissus de soie. Le nettoyage complet de la soie est toujours délicat, à cause de la fragilité de l'étoffe, qui perd aisément sa souplesse et son brillant; en outre, certaines nuances sont très délicates et s'altèrent au moindre traitement.

Pour les *voiles*, les *gazes*, les *dentelles de soie*, qui ne peuvent être frictionnés à la brosse, on fait tremper dans un bain de savon blanc, pendant 24 heures, en pressant à plusieurs reprises. Puis on agite, pendant 10 minutes, dans un nouveau bain de savon blanc, très chaud, 3 ou 4 fois renouvelé. Enfin on donne un *soufrage**, on passe au bleu léger, on presse fortement dans un linge, et on repasse avec précaution entre deux linges secs.

Les tissus plus résistants sont traités à la brosse. On prépare d'abord une dissolution alcoolique de *miel* et de savon (*alcool*, 35 parties; *miel très blanc*, 5; *savon blanc râpé*, 5; on chauffe doucement l'alcool, et on y incorpore le miel et le savon en remuant jusqu'à dissolution complète). Cela fait, on tend l'étoffe sur une table très propre, et on la frotte partout avec une brosse douce trempée dans la dissolution; et cela successivement sur les deux faces. Ensuite on rince soigneusement à l'eau froide, puis à l'eau tiède, sans tordre, ni frotter, ni presser. On laisse sécher sur deux cordes parallèles, de façon que les deux faces de l'étoffe ne puissent se toucher. On repasse aux 3 quarts sec, avec un fer médiocrement chaud, sur une toile non pelucheuse.

Le *satin blanc*, quand il est seulement un peu *passé*, redevient brillant si on le frotte, à l'aide d'une brosse de flanelle, avec du blanc d'Espagne très fin. Pour cela le satin doit être préalablement étendu sur une couverture de laine. A la fin, on bat doucement avec une baguette, et on frotte avec de la mie de pain un peu sèche et pulvérisée, à l'aide de la main largement ouverte.

Taches sur les tissus de soie. Les taches sont particulièrement difficiles à enlever sur les tissus de soie.

La *benzine* ne réussit qu'avec les soies noires.

On peut employer l'un des procédés suivants.

On verse sur la tache 2 ou 3 gouttes de *glycérine* très pure; on frotte un peu avec le doigt; un quart d'heure après on enlève la glycérine à l'aide d'une petite éponge trempée dans l'eau tiède, et on donne un coup de fer à l'envers.

Ou bien, la partie tachée étant étendue sur une table très propre, on verse quelques gouttes d'*alcool* sur la tache, on recouvre de papier buvard blanc, et on applique un fer chaud, à plusieurs reprises, en changeant chaque fois le papier de place, et en versant de l'alcool (fort peu) une seconde et une troisième fois, si cela est nécessaire. A la fin, on verse quelques gouttes d'*éther*.

Ou bien on frotte la tache à l'aide d'un linge fin trempé dans un mélange à poids égaux d'*essence de térébenthine rectifiée* et d'*essence de citron*.

Enfin, pour les nuances très délicates, il est prudent d'enlever la tache à sec. La partie tachée est étendue sur une couverture de laine recouverte de papier buvard blanc; sur chaque tache on met une pincée de *talc* finement pulvérisé. On recouvre de papier buvard et on appuie, sur chaque tache, un petit fer chaud (sans excès); on renouvelle le talc à plusieurs reprises, si cela est nécessaire.

Les taches de vin, de fruits,... s'enlèvent par le *soufrage**.

Quand une étoffe de soie a des *piqûres* récentes dues à l'action de l'humidité, on l'enveloppe d'un linge un peu mouillé, puis on l'abandonne pendant 2 jours dans une cave humide. Les piqûres disparaissent fréquemment. Il faut alors étendre la soie, la bien laisser sécher, et la conserver dans un endroit très sec.

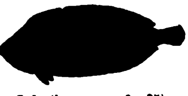
Nettoyage complet. Quand une étoffe de soie est à la fois sale et tachée, on enlève d'abord les taches par les procédés indiqués, puis on procède au nettoyage comme il est indiqué ci-dessus. S'il s'agit d'un vêtement, d'une robe, il est indispensable de démonter entièrement et d'enlever toutes les coutures.

Si l'étoffe est blanche, on terminera par un *soufrage**; mais on ne pratiquera

pas le soufrage sur les soies teintes.

Dans tous les cas, avant de se livrer à aucune opération de détachage ou de nettoyage sur une soie, on fera un essai de même nature sur un petit morceau de même soie, pour juger de l'effet produit. Si aucun des essais tentés ne donne de bons résultats, il faudra confier l'ouvrage à un dégraisseur de profession.

sole. — La *sole* est un des plus délicats des poissons de mer (*fig.*). C'est aussi un de ceux qui conviennent le mieux à tous les estomacs, même à celui des convalescents, car il est de digestion très facile; il faut en excepter cependant la sole accommodée aux sauces savantes et compliquées.



Sole (longueur, 0m,25).

Soles frites. On vide les soles, on les écorche, on les lave, on les essuie avec soin, on frotte avec un jus de citron, on enfarine, et on fait frire dans la graisse bien chaude (voy. POISSONS). On dresse sur un plat chaud, on sale légèrement, et on sert avec un citron.

Soles au gratin. Dans un plat de porcelaine à feu on met du beurre, du persil haché, du sel, du poivre, de la chapelure; sur cet assaisonnement on place les soles préalablement vidées, écorchées, lavées et essuyées. On les recouvre du même assaisonnement et on mouille d'eau (*soles au maigre*), ou de bouillon (*soles au gras*), et on fait cuire au four. On sert dans le plat même où s'est faite la cuisson.

solitaire. — Le *solitaire* est un jeu à un seul joueur. L'appareil est constitué par une planchette de forme octogonale; 37 trous y sont percés en quinconce. Dans 36 de ces trous on fiche 36 petits pions en os; de la sorte un trou reste libre (*fig.*).



Le jeu du solitaire.

Le jeu consiste à enlever successivement toutes les fiches, sauf une, en opérant de la manière suivante. Un pion saute par-dessus un autre, de façon à venir se ficher dans un trou vide placé de l'autre côté; le pion par-dessus lequel on a ainsi sauté est enlevé, et ainsi de suite.

Le joueur choisit arbitrairement au début de la partie le trou qu'il laisse libre, et il dirige ensuite ses enlevées dans l'ordre qui lui plaît, avec la seule condition d'aller toujours normalement, et non de biais.

Il serait aisé d'indiquer ici un ordre de jeu qui conduirait au résultat désiré : mais le jeu de solitaire n'a d'intérêt que si le joueur cherche lui-même la meilleure marche à suivre. Il y arrive avec un peu de persévérance.

sommier. — Voy. MATELAS.

sonde. — Voy. PÊCHE A LA LIGNE.

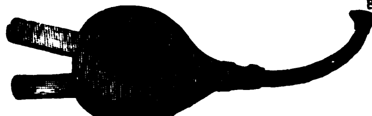
sonde œsophagienne. — Voy. MÉTÉORISATION.

sorbetière. — Voy. GLACES.

sou (monnaie). — Voy. MONNAIES.

soufrage. — Le soufrage des vignes et des treilles a pour but de les préserver des ravages de l'*oïdium*. L'opération consiste à répandre de la *fleur de soufre* sur toutes les parties vertes; elle se fait à l'aide d'un soufflet spécial (*fig.*). On soufre le matin, à la rosée, une première fois au printemps, quand on voit apparaître les premières traces du mal, puis une seconde et une troisième fois en juillet et en août.

Le *soufrage des tonneaux* est une opération toute différente, qui a pour but d'empêcher ou d'arrêter le développement d'un certain nombre de maladies du *vin**. Pour soufrer un tonneau, on commence par le laver avec soin, et le faire égoutter; puis on prend une mèche soufrée de 20 centimètres de longueur, on l'attache à un fil de fer de même longueur, qui passe à travers un bouchon capable de boucher la bonde. On allume la partie inférieure de la mèche, on l'introduit dans le fût, et on ferme avec le bouchon, qui doit simplement



Soufrage. — Soufflet pour le soufrage de la vigne. — A, ouverture par laquelle on introduit la *fleur de soufre*, et que l'on ferme ensuite à l'aide d'un bouchon; B, ouverture munie d'une grille pour la sortie du soufre.

reposer sur la bonde, sans y pénétrer fortement. Quand la mèche est éteinte, on l'enlève et on introduit le vin.

Il ne faut pas soufrer un fût sans nécessité, car le soufrage décolore un peu les vins rouges, et peut même leur donner un goût désagréable.

Les mèches soufrées se vendent partout (on prendra toujours une mèche simple, non parfumée). Si on veut faire soi-même des mèches, on fait fondre du soufre et, dès qu'il est fondu, sans le chauffer jusqu'au moment où il devient noir, on y trempe des bandes de toile ayant 4 centimètres de largeur et 20 à 25 de longueur. On trempe vivement chaque bande, et on la retire; quand le soufre est solidifié sur la bande, on peut la tremper une seconde fois.

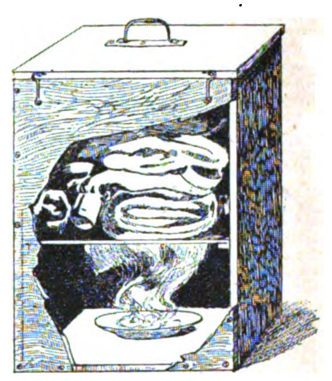
soufrage (des étoffes). — On fait souvent intervenir le *soufrage* pour détacher et nettoyer le linge, les étoffes *blanches* de soie ou de laine. Dans cette opération on fait brûler du soufre qui, par sa combustion, donne naissance à de l'*acide sulfureux*, composé *décolorant* qui agit sur le tissu.

S'il s'agit d'une tache unique ou d'un petit nombre de taches de *vin*, de *fruits*, sur une étoffe *blanche* (chanvre, lin, coton, laine ou soie), on procède de la manière suivante. On fait un cornet de papier largement ouvert par le gros bout, et possédant une petite ouverture à l'extrémité; sous ce cornet on fait brûler un paquet de 10 à 12 allumettes ordinaires, et on dirige, avec la pointe du cornet, le gaz sulfureux sur la tache préalablement mouillée. Au lieu d'allumettes, il vaut mieux prendre un petit morceau de soufre, qu'on pose sur une brique et qu'on enflamme (*fig.*).



Comment on enlève une tache de fruit par soufrage.

Si les taches sont nombreuses, ou s'il s'agit d'une étoffe blanche de laine ou de soie dont on veut terminer le nettoyage, il faut opérer dans le soufroir (*fig.*). On fabrique un soufroir de la manière suivante. On prend une caisse quelconque, un peu haute; on la tapisse intérieurement de papier, de manière qu'elle soit bien étanche. Au milieu de la hauteur, on établit, à l'aide de baguettes ou de ficelles bien tendues, un réseau à grandes mailles sur lequel reposera le tissu.



Soufroir *pour enlever les taches de fruits.*

Pour procéder au soufrage, on met au fond de la caisse une petite assiette de terre grossière, renfermant quelques morceaux de soufre. On allume en plusieurs points, on pose vivement le tissu sur son support, et on ferme la caisse. Le tissu qu'on livre au soufrage doit être humide, mais non pas mouillé; il faut le disposer sur le réseau *sans le tasser*, le plus légèrement possible. On veillera aussi à ce qu'aucune partie de l'étoffe ne risque d'être touchée par la flamme, et brûlée.

Quand la caisse est bien étanche, le soufre s'y éteint de lui-même, et l'opération marche seule. Au bout de quelques heures on ouvre la caisse et on retire le tissu.

Dans certains cas, comme, par exemple, pour les soies blanches, on peut, au lieu d'opérer au soufroir, rincer le tissu dans de l'eau froide additionnée de la dixième partie de son volume d'une *dissolution d'acide sulfureux*.

Soulac (*Gironde*). — Village de 800 habitants; fort belle plage. Les étrangers trouvent à s'installer dans de bonnes conditions, sur le bord même de la mer.

Environs peu intéressants, mais climat excellent, bois de pins très salubres, dans lesquels on peut faire de belles et longues promenades.

La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

souliers. — Voy. CHAUSSURES.

soupes. — Voy. POTAGES.

sources. — Voy. EAUX (*législation*).

sourds-muets. — L'instruction, l'éducation et l'apprentissage d'une profession ne peuvent être donnés aux sourds-muets que par des méthodes spéciales. De là la création d'un grand nombre d'écoles de sourds-muets.

Institution nationale des sourds-muets de Paris. Les enfants y sont admis à partir de 9 ans ; presque tous sont boursiers. Le régime est l'internat. On y donne aux enfants l'instruction primaire et l'enseignement professionnel (typographie, lithographie, sculpture sur bois, menuiserie, cordonnerie, horticulture).

Institution nationale des sourdes-muettes de Bordeaux. Les petites filles y sont admises à partir de 9 ans. Le régime est l'internat; presque toutes jouissent de bourses. L'enseignement professionnel comprend les travaux de l'aiguille, le repassage, le dessin, la peinture sur porcelaine et sur soie.

Institution nationale des sourds-muets de Chambéry. Elle reçoit des enfants des 2 sexes ; l'organisation y est analogue à celle des écoles citées ci-dessus.

Institut des sourds-muets du département de la Seine, à Asnières, près Paris. — Reçoit gratuitement depuis l'âge de 6 ans, les sourds-muets des deux sexes dont les familles sont domiciliées depuis 2 ans dans le département.

Outre ces 3 institutions nationales, il existe un grand nombre d'institutions particulières. Les départements les communes, les associations ont fondé un grand nombre de bourses qui permettent d'entretenir plusieurs milliers de sourds-muets des 2 sexes dans ces institutions.

sous-lieutenant. — Voy. OFFICIERS.

sous-officiers. — La loi militaire favorise d'une façon toute particulière les *sous-officiers* des armées de terre et de mer qui restent volontairement sous les drapeaux à l'expiration de leur temps. Nous avons dit quelques mots de ces avantages à l'article *engagement volontaire* *; nous y revenons ici plus longuement.

Les avantages accordés aux sous-officiers, dans le but de donner à l'armée des cadres inférieurs solides et expérimentés, sont réglementés par la loi du 18 mars 1889.

Les sous-officiers sont admis à contracter, pour 2, 3 ou 5 ans, des rengagements renouvelables jusqu'à 15 ans de service. Ils peuvent être ensuite maintenus comme commissionnés jusqu'à l'âge de 47 ans. Ceux qui ont au moins 10 ans de service peuvent être commissionnés sur leur demande à l'expiration de leur rengagement.

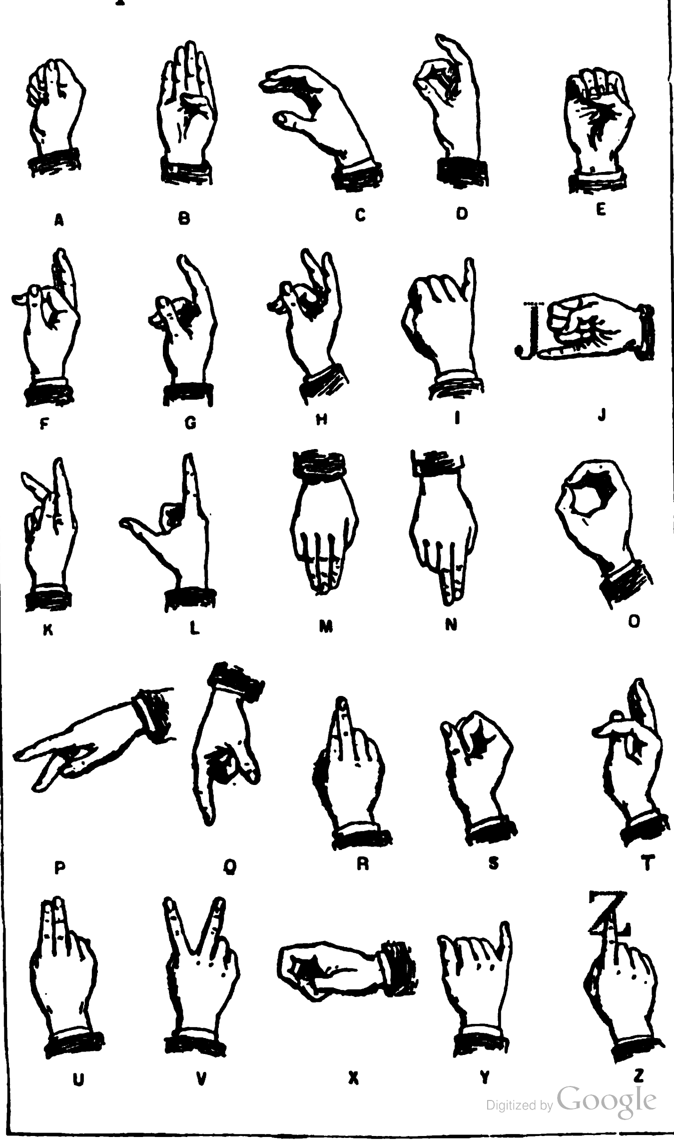
Le rengagement peut être contracté, soit dans l'année qui précède la fin du service ou du rengagement précédent, soit dans les 3 années qui suivent le renvoi dans les foyers. Cette dernière disposition a eu pour but de donner aux sous-officiers le temps d'essayer de se procurer une situation en dehors de l'armée, tout en leur permettant d'y rentrer, s'ils n'ont pas réussi.

Avantages pécuniaires ***accordés aux sous-officiers rengagés.*** Un sous-officier qui signe un premier rengagement de 5 ans reçoit une *mise d'entretien* de 600 francs; plus une gratification annuelle de 200 francs pendant la durée de son rengagement ; plus une haute paye mensuelle de 9 francs. A l'expiration de ses 5 ans, il reçoit une prime de rengagement de 1500 francs. Pour un engagement de 2 ans ou de 3 ans, la mise d'entretien aurait été seulement de 240 ou de 360 francs, et la prime de rengagement de 600 ou de 900 francs.

Si le sous-officier contracte, à la suite de ses 5 premières années de rengagement, un second rengagement de 5 ans, il ne touche pas de prime nouvelle de rengagement, mais seulement une *mise d'entretien* de 500 francs. Il continue d'ailleurs à toucher la gratification annuelle de 200 francs; et, de plus, sa haute paye mensuelle est portée à 15 francs. Les rengagements de 10 à 15 ans ne donnent plus droit à la mise d'entretien ni à la prime de rengagement ; mais ils donnent droit à la gratification annuelle de 200 francs, et à une haute paye mensuelle de 21 francs. Les sous-officiers qui sont conservés après 15 ans de service, en qualité de commissionnés, sont dans la même situation que les rengagés de 10 à 15 ans, avec cette différence qu'ils peuvent demander quand ils le veulent (sauf en temps de guerre) à être renvoyés dans leurs foyers, sans attendre une époque fixe.

Les sous-officiers mariés sont autorisés à loger en ville, et ils reçoivent une indemnité mensuelle de logement égale à 15 francs.

Sous-officiers employés militaires. Outre les sous-officiers en activité dans les régiments, le ministère de la guerre prend comme employés à divers titres, en dehors des troupes, un assez grand nombre de sous-officiers. Les postulants à ces places d'employés militaires doivent avoir un certain nombre d'années


Alphabet des Sourds-muets
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
X
Y
Z

de service et un certain temps de grade comme sous-officiers; ils jouissent de soldes variant selon leurs fonctions; ces soldes peuvent, dans certains cas et en y comprenant des avantages accessoires, dépasser 2800 francs. On exige des sous-officiers employés militaires soit une instruction un peu étendue (orthographe, rédaction, arithmétique, géographie), soit la connaissance approfondie d'un état (chefs armuriers, ouvriers d'état destinés à diriger des ateliers de construction et de réparation du matériel).

Ces sous-officiers employés militaires comprennent : les *sous-officiers de la justice militaire* (adjudants commis greffiers, sergents huissiers appariteurs, adjudants greffiers, adjudants de surveillance, sergents-majors comptables ou de surveillance, adjudants agents principaux des prisons, sergents comptables et surveillants), les *portiers-consignes*, les *ouvriers d'état*, les *gardiens de batteries* et les *chefs armuriers*.

Pension de retraites. Après 15 ans de service, les sous-officiers ont droit à une pension de retraite de 455 francs pour les adjudants, de 395 francs pour les sergents-majors et de 365 francs pour les sergents. Pour chaque année de service en plus, la pension annuelle augmente de 54 fr. 50 pour les adjudants, 50 fr. 50 pour les sergents-majors et de 43 fr. 50 pour les sergents. Au-dessus de 25 ans de service, l'accroissement annuel n'est plus que de 15 francs pour tous les sous-officiers, pour chaque année de service dépassant 25 ans. Le maximum de la retraite est respectivement de 1 300, 1 200 et 1 100 francs, et est atteint après 45 ans de service (campagnes comprises).

Les sous-officiers jouissant d'une pension de retraite restent pendant 5 ans à la disposition du ministre pour le service de l'armée territoriale ou de l'instruction militaire préparatoire.

Quand un ancien sous-officier obtient un emploi civil, le traitement afférent à cet emploi s'ajoute à la pension de retraite.

Emplois civils réservés aux sous-officiers. La loi réserve un grand nombre d'emplois civils aux anciens sous-officiers. Pour avoir *droit* à un de ces emplois à sa sortie de l'armée, le sous-officier doit avoir 15 ans de service (y compris les campagnes), dont 4 au moins comme sous-officier, ou avoir passé 10 années sous les drapeaux, dont 4 avec le grade de sous-officier. Les demandes de places civiles doivent être faites dans les formes prescrites par les règlements.

Les emplois civils réservés aux sous-officiers sont divisés en 4 catégories : 1° les emplois qui exigent des connaissances spéciales ; 2° ceux qui demandent une instruction supérieure à l'instruction primaire ; 3° ceux pour lesquels l'instruction primaire est suffisante ; 4° ceux qui sont accessibles, sans condition d'instruction, à tous les sous-officiers réunissant les conditions fixées par la loi.

Pour les trois premières catégories, les postulants doivent subir des examens.

Un décret du 4 juillet 1890 énumère les emplois civils réservés, soit en totalité, soit seulement pour une fraction, aux sous-officiers. Cette énumération est trop longue pour être complètement transcrite ici. Elle comprend, entre autres fonctions : le personnel subalterne de l'administration centrale des différents ministères, du gouvernement de l'Algérie, du Conseil d'Etat, de la Cour des comptes, de la chancellerie de la Légion d'honneur, de l'Imprimerie nationale, des prisons, des préfectures, de la sûreté publique, des diverses administrations algériennes, de la préfecture de la Seine, de la préfecture de police, des monts-de-piété, de la Sûreté, du Palais de justice, du Tribunal de commerce, de l'Assistance publique... ; une partie du personnel des douanes et des contributions indirectes, des perceptions de 4e et de 5e classe, des employés des postes et télégraphes, des commis et employés subalternes de l'Instruction publique, des vérificateurs des poids et mesures, des conducteurs et agents des ponts et chaussées, des gardes-mines, des agents secondaires des chemins de fer de l'Etat, etc., etc.

sous-officiers (**Écoles de**). — Les sous-officiers qui satisfont aux conditions d'âge et de service et qui sont en position d'être nommés sous-lieutenants doivent, avant d'être nommés du grade, passer une année dans une école spéciale où se complète leur instruction. L'admission dans ces écoles a lieu au concours entre les sous-officiers de même arme. Ces écoles sont les suivantes :

École d'infanterie de Saint-Maixent (*Deux-Sèvres*). Sont admis au concours : les sous-officiers d'infanterie, d'infanterie de marine, en même temps que des infirmiers, des commis d'administration, des secrétaires d'état-major et de recrutement. Les matières de concours sont l'orthographe, la narration française, l'arithmétique, la géométrie, l'histoire, la géographie, la topographie, l'art des fortifications, plus l'instruction militaire, la gymnastique, le tir et l'escrime. Les élèves qui satisfont aux

examens de sortie sont nommés sous-lieutenants.

École de cavalerie de Saumur (*Maine-et-Loire*). Voy. ÉCOLE DE CAVALERIE.

École de l'artillerie et du génie de Versailles. Il y a des concours séparés pour les sous-officiers qui doivent entrer dans la division de l'artillerie et du génie, ou dans celle du train des équipages. Ces concours portent sur l'orthographe, la narration française, les mathématiques, l'histoire, la géographie, le dessin et les connaissances techniques.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie sont nommés lieutenants.

École d'administration militaire. Le concours est ouvert entre les sous-officiers de toutes armes, âgés de moins de 27 ans, non mariés. Il porte sur le français, les éléments des sciences mathématiques, l'histoire, la géographie et des notions élémentaires d'administration.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie sont nommés administrateurs-élèves d'administration dans l'un des services administratifs de la guerre.

sous-préfet. — Voy. PRÉFETS.

sous seing privé. — Voy. ACTE SOUS SEING PRIVÉ.

soutirage des vins. — Voy VINS.

souverain (monnaie). — Voy. MONNAIES.

Spa (*Belgique*). — Ville de 6000 habitants possédant des eaux froides, gazeuses, ferrugineuses, bicarbonatées. Ces eaux sont employées en boisson, bains et douches contre l'anémie et ses diverses manifestations.

Le climat est doux et agréable pendant l'été; la vie à Spa est facile et agréable : les promenades sont nombreuses et charmantes. Les plaisirs mondains sont ceux des plus grandes stations thermales. Voy. EAUX MINÉRALES.

sphère. — La surface d'une *sphère* s'obtient en multipliant le carré de son rayon R par 4 fois le nombre constant $\pi = 3,1416$: $S = 4\pi R^2$ (voy. GÉOMÉTRIE et CERCLE). *Exemple :* Une sphère à 25 centimètres de rayon, quelle est sa surface ? — *Réponse :* $4 \times 3,1416 \times 25^2 =$ 7854 centimètres carrés, ou 78 décimètres carrés, 54 centimètres carrés.

Le volume d'une *sphère* s'obtient en multipliant le cube de son rayon R par les $\frac{4}{3}$ du nombre constant $\pi = 3,1416$:

$S = \frac{4}{3}\pi R^3$ (voy. GÉOMÉTRIE et CERCLE).

— *Exemple :* Une sphère à 25 centimètres de rayon, quelle est sa surface ? — *Réponse :* $\frac{4}{3} \times 3,1416 \times 25^3 = 65450$ centimètres cubes, ou 65 décimètres cubes, 450 centimètres cubes.

sténographie. — Un certain nombre de personnes font de la sténographie une profession, et plusieurs trouvent dans l'exercice de cette profession un salaire assez considérable. Les sténographes recueillent, en effet, ordinairement pour le compte des journaux, les débats des affaires civiles et criminelles importantes, ceux des réunions d'actionnaires des grandes sociétés financières, les conférences scientifiques et littéraires, les sermons, etc. Vingt sténographes ont des situations officielles à la Chambre des députés et autant au Sénat, avec des traitements allant de 3500 à 7000 francs; le recrutement se fait au concours (les candidats doivent être bacheliers).

stère. — Voy. VOLUME, BOIS DE CHAUFFAGE.

subrogé tuteur. — Voy. TUTELLE.

substances alimentaires. — Voy. CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

succession. — On appelle *succession* la transmission des droits d'une personne morte à une personne vivante. A défaut de *testament* (voyez ce mot), la loi règle le partage de la succession d'après le degré de *parenté* (voyez ce mot).

Principes généraux. Les personnes qui sont susceptibles de prendre part à une succession légale sont les parents du défunt jusqu'au douzième degré, inclusivement, à moins qu'ils ne se soient rendus *indignes* par leur conduite envers le défunt dont la succession est ouverte. Sont dans ce cas d'indignité : celui qui a été condamné pour avoir donné ou tenté de donner la mort au défunt; celui qui aurait porté contre lui, calomnieusement, une accusation capitale; celui qui, instruit du meurtre du défunt, ne l'a pas dénoncé à la justice, à moins qu'il ne soit l'époux, le fils, le père, le petit-fils, le grand-père, le frère, l'oncle ou le neveu du meurtrier.

Outre les *héritiers légitimes*, parents jusqu'au douzième degré, la loi reconnaît les *héritiers irréguliers*, dont il sera question plus loin. S'il s'agit d'*héritiers légitimes*, ils sont saisis de plein droit des biens du défunt à l'instant même du décès; ils ont la propriété légale des biens dont ils héritent non seulement avant d'être mis en possession, mais même d'avoir été informés que la succession est ouverte; de là l'expression

le mort saisit le vif, qui signifie le mort met le vif en possession.

Dans toute succession on admet le principe de la *représentation*, d'après lequel les enfants d'un individu défunt qui aurait eu droit à une succession conservent ce droit comme la personne qu'ils représentent. Le cas le plus simple de la représentation est celui d'un père qui a eu 2 fils ; l'un est vivant, l'autre est mort, laissant des enfants. A la mort du père, l'héritage se divise en 2 parties égales, l'une allant à l'un des fils, et l'autre, par représentation, aux enfants du fils défunt. La représentation est toujours admise dans la *ligne directe descendante :* ainsi les arrière-petits-fils représentent, dans la succession de leur bisaïeul, leur grand-père mort le premier, et prennent la part qui lui serait revenue. Dans la *ligne directe ascendante* on n'admet pas la représentation ; l'ascendant le plus proche hérite toujours de préférence à l'ascendant le plus éloigné. Enfin, dans la *ligne collatérale*, la représentation n'a lieu qu'en faveur des descendants des frères et sœurs ; un individu meurt avec une parenté telle que son unique héritier devrait être son frère s'il vivait ; les enfants de ce frère décédé se partagent l'héritage.

Divers ordres de successions des héritiers légitimes. La loi reconnaît 3 sortes d'héritiers : les *descendants*, les *ascendants* et les *collatéraux*.

1. Les enfants et leurs descendants succèdent à leur père, mère, aïeuls et se partagent leurs biens, par portions égales, sans distinction de sexe. Un enfant posthume, né après la mort de son père, hérite comme les autres. Il en est de même d'un enfant adoptif, quand même il y aurait des enfants légitimes nés depuis l'adoption ; mais l'enfant adoptif n'a aucun droit sur la succession des parents de l'adoptant.

2. Lorsqu'une personne ne laisse pas de descendants, sa succession se divise en 2 parties égales ; une moitié à partager entre ses 2 ascendants directs (père et mère), l'autre moitié à partager entre les frères et sœurs (ou les enfants de ceux qui seraient décédés, par représentation). Si le père ou la mère est prédécédé, la portion qui leur aurait été dévolue se réunit à la moitié déférée aux frères et sœurs, qui ont ainsi les 3 quarts de la succession.

3. S'il n'y a pas de descendants ni de frères ou sœurs (ni de descendants de frères ou sœurs), la succession remonte aux ascendants et se partage par parties égales entre la ligne paternelle et la ligne maternelle ; l'ascendant le plus proche recueille la moitié attribuée à sa ligne.

4. S'il n'y a pas de descendants, ni de père, ni de mère, les frères et sœurs se partagent la totalité de la succession.

5. A défaut de descendants, d'ascendants, de frères ou de sœurs (ou de descendants de ceux-ci), la succession va aux autres collatéraux, moitié par la ligne paternelle, moitié par la ligne maternelle, s'il existe des représentants de ces 2 lignes au degré successible. S'il n'y a d'héritiers que dans une seule des 2 lignes, ils recueillent tout l'héritage.

6. S'il n'y a d'ascendants que dans une ligne, la seconde moitié de la succession va aux collatéraux les plus proches de l'autre ligne. Quand le père ou la mère partage ainsi la succession par moitié avec des collatéraux autres que les frères et sœurs, il a droit à la jouissance du tiers de la moitié attribué aux collatéraux.

7. Dans certains cas les ascendants ont un droit tout spécial de succession. Quand le défunt ne laisse pas d'enfants, les ascendants recueillent, à l'exclusion de tous les autres héritiers, les choses par eux données à leurs enfants ou descendants décédés, lorsque les objets donnés se retrouvent en nature dans la succession. Si les objets ont été aliénés, les ascendants recueillent le prix qui peut en être dû.

Succession des héritiers irréguliers. A défaut de parents au douzième degré dans l'une ou l'autre ligne, la succession revient au *conjoint* survivant.

Enfin, à défaut de conjoint survivant, la succession revient à l'Etat ; la succession est dite en *déshérence*.

Dans ces deux cas de succession irrégulière, la prise de possession ne doit être ordonnée que par le tribunal de première instance dans le ressort duquel la succession est ouverte ; cette décision du tribunal est ce qu'on nomme la *mise en possession*.

Dans ces deux cas encore, le conjoint ou l'Etat (représenté par l'administration des Domaines) doivent faire apposer les scellés et procéder à un inventaire pour établir quels seraient les droits des héritiers légitimes s'il s'en présentait.

Il se passe parfois un temps assez long, nécessaire à la recherche des héritiers légitimes, ou à la vérification de leurs droits, avant qu'une succession soit définitivement attribuée à l'un deux, au conjoint survivant ou à l'Etat. Pendant ce temps la *succession* est dite *vacante*.

Toute succession vacante est administrée par un *curateur* nommé par le

tribunal. Le curateur fait dresser un *inventaire* de la succession; il en exerce et poursuit les droits; en un mot il l'administre, réalisant l'actif, payant les dettes, jusqu'au moment où les droits d'un héritier auront été reconnus, ou jusqu'à ce que la succession, en déshérence, revienne à l'Etat.

Enfin il est un autre héritier irrégulier, c'est l'*enfant naturel reconnu*. Tout enfant naturel reconnu a droit à une partie de la succession du père ou de la mère qui l'a reconnu. Quand il a des frères ou des sœurs *légitimes*, il a droit au tiers de ce qu'il aurait eu s'il avait été lui-même légitime. Si le défunt ne laisse pas d'enfants légitimes, mais seulement des ascendants, des frères et des sœurs, l'enfant naturel a la moitié de ce qu'il aurait eu s'il avait été légitime. Si le défunt ne laisse que des collatéraux, il a les 3 quarts de ce qu'il aurait eu s'il avait été légitime. Enfin, si le défunt ne laisse pas de parents au degré successible, l'enfant naturel a toute la succession. En cas de prédécès de l'enfant naturel, ses descendants directs jouissent de ses droits par *représentation* (voir plus haut). Mais l'enfant naturel, n'ayant aucun lien de parenté légale avec la famille de son père ni celle de la mère, ne jouit pas à leur égard du droit de représentation; en cas de prédécès de l'un deux, il n'aura donc rien à réclamer des successions que celui-ci aurait eues de son vivant.

L'enfant naturel ne peut rien recevoir au delà de la portion qui lui est accordée par la loi, ni par donation, ni par testament. Le père et la mère de l'enfant naturel peuvent même réduire de moitié la part à laquelle il aura droit, mais en lui donnant cette part de leur vivant, de sorte qu'il n'ait plus ensuite rien à revendiquer dans la succession.

La loi règle aussi la succession de l'enfant naturel qui meurt sans postérité. Cette succession revient en entier au père ou à la mère qui a reconnu l'enfant; si les deux l'ont reconnu, elle se partage également entre eux. Si le père et la mère sont morts, la succession revient aux frères et sœurs légitimes. S'il n'y en a pas, la succession revient à l'Etat.

Pour les autres modes de succession irrégulière, voyez TESTAMENT.

Règlement de la succession. Tout héritier auquel échoit une succession entière ou une part de succession peut y *renoncer*, l'*accepter purement et simplement*, l'*accepter sous bénéfice d'inventaire*.

Pour que les héritiers puissent se décider en connaissance de cause, la loi leur accorde 3 mois pour faire procéder à un inventaire; puis, à la suite de ces 3 mois, 40 jours pour délibérer. Pendant ces délais les héritiers ne peuvent faire, relativement à la succession, que des actes d'administration provisoire; ils ne peuvent être poursuivis par les créanciers.

Pour *renoncer à une succession*, il faut en faire la déclaration au greffe du tribunal civil de l'arrondissement où la succession est ouverte; on ne peut renoncer après avoir d'abord accepté, ni après être entré en possession d'aucun des objets faisant partie de la succession. Après avoir renoncé à une succession, on peut revenir sur sa décision tant que les autres héritiers n'ont pas annoncé leur acceptation.

Le renonçant perd tous ses droits; ses droits passent à ceux qui doivent recueillir la succession à son défaut.

Quand on *accepte une succession purement et simplement*, on entre en possession de tout l'actif de la succession, mais on est responsable de toutes les dettes, même si elles surpassent l'actif (le tout proportionnellement à la part qui vous revient de la succession).

L'acceptation pure et simple est considérée comme accomplie quand on a pris dans un acte authentique ou sous seing privé la qualité d'héritier, ou qu'on a fait un acte (donation, vente,...) qu'un héritier seul a le droit de faire.

Enfin on peut *accepter sous bénéfice d'inventaire*, à condition d'en faire la déclaration au greffe du tribunal civil du lieu où la succession est ouverte. Cette acceptation a pour résultat de n'obliger l'héritier au paiement des dettes que jusqu'à concurrence de la valeur des biens qu'il a recueillis. L'héritier bénéficiaire conserve ses biens distincts de ceux du défunt; il se contente d'administrer la succession, de payer les créanciers sur l'actif qu'il a recueilli, et, une fois les dettes soldées, il devient propriétaire de ce qui reste.

Pour la répartition de la succession entre les divers héritiers, voyez PARTAGE.

Déclaration de succession. Tout héritier doit faire à la régie de l'*enregistrement* une *déclaration* de sa succession, et payer les *droits de mutation* correspondants. Si le décès a eu lieu en France, la déclaration doit être faite dans les 6 mois qui suivent le décès; les délais sont augmentés si le décès a eu lieu en pays étranger. Le défaut de déclaration dans les délais légaux entraîne la perception d'un droit supplémentaire.

Les droits de succession sont les suivants, à compter sur la valeur des meubles aussi bien que des immeubles. En

ligne directe, 1,25 pour 100; entre époux, 3,75 pour 100; entre frères et sœurs, oncles, tantes, neveux, nièces, 8,125 pour 100; entre grands-oncles et grand'-tantes, petits-neveux et petites-nièces, cousins germains, 8,75 pour 100; entre parents au delà du quatrième degré, 10 pour 100; entre personnes non parentes, 11,25 pour 100. Nous ne pouvons entrer dans le détail des règles qui permettent de déterminer, au point de vue de l'enregistrement, la valeur des biens meubles et immeubles.

sueur. — La sueur exagérée des aisselles, des mains et des pieds, expose aux refroidissements, prédispose aux écorchures en ramollissant la peau, et répand une odeur souvent repoussante. En outre, les personnes qui ont les mains toujours suantes tachent et détériorent tout ce qu'elles touchent.

On ne doit pas, cependant, tenter de faire passer ces sueurs, surtout celle des pieds, car il peut résulter de leur suppression des troubles graves de la santé. Il faut seulement en diminuer les inconvénients. Le premier soin à observer consiste en des ablutions, répétées au moins *deux fois par jour*, avec de l'eau froide renfermant quelques gouttes d'*acide phénique* (1 gramme d'acide phénique pour un demi-litre d'eau). Pour les pieds, on portera autant que possible des chaussettes de laine, *qu'on changera chaque jour* et qu'on lavera, sans savon, à l'eau tiède. Les souliers devront être découverts, et non vernis. Chaque matin, on saupoudrera, à l'aide d'une houpe de duvet de cygne, les pieds et les aisselles avec une poudre formée de 300 grammes d'*amidon*, mêlé à 10 grammes de *coaltar*.

Les mêmes soins peuvent être appliqués aux mains.

La sueur des mains est bien diminuée par de légères frictions, répétées 2 fois par jour, avec une petite quantité d'*eau de Cologne*, additionnée de la sixième partie de son poids de *teinture de belladone*. Voy. aussi TRANSPIRATION.

sulfure de carbone. — Voy. DÉGRAISSAGE.

superficie. — L'unité principale de *surface* ou *superficie* est le *mètre carré*: c'est un carré qui a 1 mètre de côté.

Les multiples du *mètre carré* sont : le *décamètre carré* (carré qui a 10ᵐ de côté et vaut par suite 100 fois 1 mètre carré); l'*hectomètre carré* (carré qui a 100ᵐ de côté et qui vaut, par suite, 10 000 fois 1 mètre carré); le *kilomètre carré* (carré qui a 1 000ᵐ de côté); le *myriamètre carré* (carré qui a 10 000ᵐ de côté). — Les sous-multiples sont le *décimètre carré*, le *centimètre carré* et le *millimètre carré*.

Les unités de surface sont de 100 en 100 fois plus grandes ou plus petites. Par suite le nombre 15 hectomètres carrés, 534221, se lit de la manière suivante : 15 hectomètres carrés, 53 décamètres carrés, 42 mètres carrés, 21 décimètres carrés.

Le mètre carré et ses sous-multiples servent à évaluer les petites surfaces.

Pour les mesures agraires on se sert des multiples du mètre carré, mais en leur donnant des noms nouveaux. L'unité généralement employée est alors le *décamètre carré*, qui prend le nom d'*are;* l'hectomètre carré se nomme alors *hectare*, et le mètre arré se nomme *centiare*.

ANCIENNES MESURES FRANÇAISES. L'unité de superficie principale était la *toise carrée*, qui se divisait en 36 pieds carrés, le *pied carré* en 144 pouces carrés et le *pouce carré* en 144 *lignes carrées*.

La *perche carrée*, ou simplement la *perche*, avait deux valeurs. La *perche des eaux et forêts* était un carré de 22 pieds de côté; elle valait 51 mètres carrés. La *perche de Paris* était un carré de 18 pieds de côté; elle valait 34 mètres carrés. L'*arpent* valait 100 perches; l'arpent des eaux et forêts valait 5 107 mètres carrés, et l'arpent de Paris, 3 419 mètres carrés. Voy. POIDS ET MESURES.

sureau. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

surenchère. — Quand une adjudication a eu lieu sur *saisie immobilière*, un délai de 8 jours est accordé à toute personne qui veut surenchérir, pourvu que la surenchère soit au moins de un sixième du prix de la vente. Quand la vente porte sur les immeubles d'un failli, le droit de surenchère peut s'exercer pendant 15 jours, et la surenchère doit être d'au moins 1 dixième du prix de la vente.

surface. — Voy. ÉTENDUE.

surnom. — Voy. NOM.

suspension de payement. — Voy. FAILLITE.

syllabe achevée. — C'est un petit jeu de société. Les joueurs étant en rond, l'un d'eux prend une paire de gants et les lance vivement a une personne quelconque, en prononçant une syllabe, telle que *pa;* la personne qui reçoit les gants doit répondre *immédiatement* en complétant le mot : *pier*, *pyrus*, *rchemin*, etc..., sous peine de donner un *gage**. Donne aussi un gage celui qui répète un mot déjà dit. — Celui qui reçoit les gants les lance à un autre de la même manière.

Sylvanès (*Aveyron*). — Petit village possédant des eaux thermales (température 31 à 36°) ferrugineuses bicarbonatées avec proportion notable d'arsenic. Elles sont employées en boisson, bains et douches contre l'anémie, et aussi certains rhumatismes, dyspepsie, gastralgies, les névroses.

Etablissement de bains avec hôtel à des prix très modérés ; climat variable, situation agréable.

On se rend à Sylvanès par Saint-Affrique (chemin de fer); de là en voiture publique (26 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

sylviculture (**École pratique de**). — Elle est installée à Nogent-sur-Vernisson (Loiret), et a pour but de former des gardes particuliers, des régisseurs agricoles et forestiers. Le régime est l'internat (600 francs) et le demi-internat (300 francs); des bourses sont accordées par l'Etat.

Les candidats doivent avoir plus de 17 ans et moins de 35; l'examen d'entrée porte sur le français, l'arithmétique, la géométrie élémentaire, l'histoire et la géographie de la France. La durée des études est de 2 ans. L'enseignement est à la fois théorique et pratique.

Les élèves satisfaisant aux examens de sortie reçoivent un certificat de fin d'études. Un certain nombre d'entre eux sont chaque année nommés *gardes forestiers*.

syncope. — La *syncope*, ou *évanouissement*, est une perte momentanée de connaissance, avec abolition complète ou presque complète de la vue, de l'ouïe, du goût, de l'odorat, du toucher, du mouvement volontaire. En général, l'évanouissement dure peu de temps; les battements du cœur reviennent, la respiration reparaît, les yeux se rouvrent et la connaissance revient. Mais, dans les cas graves, la syncope peut se prolonger pendant des heures entières, et même se terminer par la mort. Il convient d'ailleurs de surveiller les malades qui viennent d'avoir une syncope, parce qu'il leur arrive fréquemment de retomber dans une seconde.

Il convient de ne pas s'effrayer d'une syncope, qui, au moins 99 fois sur 100, ne présente aucune gravité.

Quand survient une syncope, coucher immédiatement le ou la malade dans une position horizontale, au besoin par terre ou sur le plancher, si l'on n'a pas de lit (*fig.*); lui placer la tête au moins aussi basse que les pieds, détacher ou même enlever tous les vêtements qui peuvent entraver la respiration ou la circulation, donner autant d'air que possible en ouvrant les fenêtres et en employant un éventail. Frapper doucement le visage avec un linge mouillé d'eau fraîche, faire respirer du vinaigre fort ou de l'eau de Cologne; si le malade revient un peu à lui, lui faire avaler un peu de cognac ou d'eau de mélisse sucrée, ou tout au moins du vin.



En cas de syncope, *on couche horizontalement le malade.*

Continuer ce traitement sans s'arrêter jusqu'à ce que cesse la syncope, sans découragement.

Quand le malade commence à revenir à lui, lui interdire tout mouvement, toute parole, jusqu'à ce qu'il ait repris un peu ses forces, de peur que la moindre fatigue ne détermine une syncope nouvelle.

Si l'évanouissement a été occasionné par la vue d'un objet répugnant ou d'une personne antipathique, éloigner cet objet ou cette personne.

syndic. — Voy. FAILLITE.

syndicats. — La loi autorise la formation de syndicats professionnels entre personnes exerçant la même profession ou des professions similaires. Ces syndicats peuvent se constituer sans l'autorisation du gouvernement, mais ils doivent avoir exclusivement pour objet l'étude et la défense des intérêts économiques, industriels, commerciaux et agricoles.

système. — Voy. CANOTAGE.

système métrique. — Voy. POIDS ET MESURES.

T

tabac. — En France, l'Etat s'est réservé le monopole de la fabrication et de la vente du tabac. La culture ne peut en être faite qu'avec l'autorisation, et sous la surveillance très étroite de l'administration. Les cultivateurs autorisés sont tenus de livrer à l'Etat la totalité des produits récoltés, lesquels sont payés d'après un tarif déterminé.

tableaux. — Il y aurait grande imprudence à tenter soi-même la restauration ou simplement le nettoyage d'une peinture à laquelle on attache quelque prix, soit à cause de sa valeur artistique, soit pour des raisons de famille. Mieux vaut s'adresser à un homme du métier.

Si la peinture a peu de valeur, on lui rend tout au moins une partie de son éclat en la frottant avec des tranches d'*oignon*. Quand les frictions à l'oignon ne produisent pas l'effet désiré, on dévernit le tableau en l'humectant, *sans frotter*, avec de l'alcool, à l'aide d'une petite éponge. Quand le vernis est enlevé et que la toile est bien sèche, on lave à l'eau, *sans frotter;* on termine en essuyant, toujours sans frotter, avec un linge sec, et on vernit de nouveau. Voy. le mot VERNIS pour la formule du vernis à employer.

taches. — Nous examinerons ici seulement les procédés qui peuvent être employés pour enlever certaines taches sur le papier, le bois, les mains, etc. Pour tout ce qui concerne les taches faites sur les tissus, voy. DÉGRAISSAGE, NETTOYAGE et BLANCHISSAGE.

Taches sur les mains. Quand les mains sont tachées à la suite d'un travail manuel et que le savon n'arrive pas à les blanchir complètement, il est bon de les frictionner pendant 5 minutes avec un peu de *vaseline ;* puis on lave à l'eau chaude et au savon.

Certaines taches, cependant, résistent à l'action de la vaseline; telles sont celles produites par le *nitrate d'argent*. Le moyen le plus efficace pour les faire disparaître consiste à arroser une *parcelle d'iode* pulvérisée avec quelques gouttes d'*ammoniaque* et à frotter la tache avec la mixture ainsi obtenue. Après l'usage, ce qui reste de mixture doit être jeté, car c'est un composé explosif dangereux lorsqu'il est sec. A défaut d'iode on peut laver la tache avec un peu de dissolution d'*iodure de potassium*.

Taches sur le papier, les livres, les gravures. Le papier, les livres, les gravures peuvent être souillés par des taches qu'il importe de faire disparaître. L'opération est parfois difficile, et surtout fort longue; elle demande beaucoup de précautions et une grande patience. La patience est surtout nécessaire lorsque les feuilles à nettoyer sont nombreuses. Quand il s'agit d'un livre, il faut le découdre entièrement, à moins qu'il n'ait que quelques taches isolées.

Le nettoyage du papier est rendu beaucoup plus difficile et beaucoup plus aléatoire depuis qu'on fabrique une si grande quantité de papier avec des pâtes fortement additionnées de matières minérales. En tentant d'enlever les taches, on peut détruire le papier.

Pour les *taches d'encre*, si fréquentes, on opère comme il suit. On place une feuile d'*étain* sous le papier, et on arrose, à l'aide d'une éponge, la plus grande partie de la page sur une surface bien plus grande que celle de la tache, avec une dissolution chaude et concentrée d'*acide oxalique*. Quand l'encre a disparu, on enlève l'excès d'acide oxalique, de même que la feuille d'étain, et on met le papier à la presse entre plusieurs feuilles de buvard.

Si l'acide oxalique n'enlève pas complètement, on lave avec une dissolution de *chlorure de chaux*, puis à l'eau pure ; on repasse au fer chaud, et on met à la presse.

Les *taches d'humidité* cèdent parfois à une simple friction à la *mie de pain*.

Les *taches de graisse, d'huile, de cire* se traitent comme sur les étoffes. Sur la feuille on applique du gros papier buvard, qu'on chauffe avec un fer; à mesure que le buvard absorbe le corps gras, on le change. On termine en lavant la tache, des deux côtés, avec de l'essence de térébenthine très chaude, puis avec un peu d'alcool.

On arrive au même résultat en recouvrant la tache d'un peu de craie en poudre très fine, et mettant à la presse. Le lendemain on change, et ainsi de suite, à 3 ou 4 reprises différentes.

On enlève la plupart des taches, et en même temps on rend la couleur blanche primitive aux gravures, aux feuilles de livres, en les laissant pendant quelques minutes dans de l'*eau de Javel*, puis rinçant à l'eau claire et mettant à la presse.

Il vaut peut-être encore mieux remplacer l'eau de Javel par de l'*eau oxygénée* (à un demi-volume), additionnée de quelques gouttes d'*ammoniaque*, de sorte qu'elle bleuisse légèrement le

papier bleu de tournesol. Le papier est abandonné pendant 24 heures dans cette eau, puis rincé et séché à la presse.

Taches d'encre sur le bois. Les taches très récentes disparaissent quand on les frotte avec un linge imprégné de *vinaigre* ou d'une *dissolution d'acide oxalique*. Les taches anciennes sont d'abord lavées à l'eau bouillante, puis frottées avec du *bioxalate de potasse* et enfin avec la dissolution de *chlorure d'étain*.

Taches des parquets. On enlève les taches des parquets en les frottant vivement avec du *tan frais*, arrosé d'un peu d'eau bouillante. Il faut parfois frotter un peu longtemps. Aucune substance ne doit être préférée pour laver complètement un parquet très sale.

Taches sur le marbre. On enlève toutes les impuretés et toutes les taches qui souillent le marbre poli en le frottant d'abord avec un mélange de *benzine* et de *blanc d'Espagne pulvérisé*, puis, si cela est nécessaire, avec un mélange de *chlorure de chaux humide* et de *blanc d'Espagne*.

Les taches qui résisteraient à ces deux frictions auraient grande chance de disparaître par une friction faite avec un mélange de poudre, *très fine*, de *cristaux de soude* (2 parties), *pierre ponce* (1 partie), *craie* (1 partie). On arrose ce mélange avec un peu d'eau, on frotte, puis on lave à l'eau de savon.

Les objets d'art en marbre, exposés aux intempéries des saisons, doivent être, de temps en temps, lavés à l'*eau*, puis à l'eau additionnée de 3 pour 100 d'*acide chlorhydrique*, puis une autre fois à l'eau. Ces trois lavages se font à l'aide d'une brosse.

taches de rousseur. — Voy. EAUX DE TOILETTE.

tacite réconduction. — Voy. LOUAGE.

taille des arbres. — La *taille* est une opération indispensable à la culture des arbres fruitiers. Cette opération est du reste difficile à pratiquer convenablement; elle exige des connaissances sérieuses en arboriculture et un apprentissage assez prolongé. Nous ne conseillerons donc jamais à un amateur de tailler ses arbres lui-même; il risquerait de leur faire beaucoup plus de mal que de bien. Nous voulons simplement lui montrer ici quels profits les arbres fruitiers peuvent tirer de la taille, afin qu'il n'ait pas la tentation de laisser les siens pousser à l'aventure.

La taille permet de donner aux arbres des formes régulières et en rapport avec la place qu'on veut leur faire occuper (*fig.*). Ainsi, pour les arbres en espalier, elle fournit les moyens de leur faire occuper utilement toute la surface d'un mur; aux arbres en plein vent, c'est-à-dire non palissés contre un mur, on peut donner la forme pyramidale, en vase ou autre.

Par la taille, chacune des branches principales de l'arbre se trouve garnie de rameaux à fruit dans toute son étendue. Ce résultat est surtout remarquable dans les arbres à fruits à noyaux, et notamment dans le pêcher, dont les branches, si elles n'étaient pas taillées, se dégarniraient rapidement de rameaux pour n'en conserver qu'au sommet.

La taille rend la fructification plus égale, car en supprimant, chaque année, des rameaux surabondants, on consacre à la formation de nouveaux boutons à fleurs pour l'année suivante la sève qu'auraient absorbée les parties que l'on retranche.

La taille, enfin, détermine la production de fruits plus volumineux et de meilleure qualité. En effet, une partie des fluides nourriciers qui auraient alimenté les parties supprimées tournent au profit des fruits que l'on a conservés.

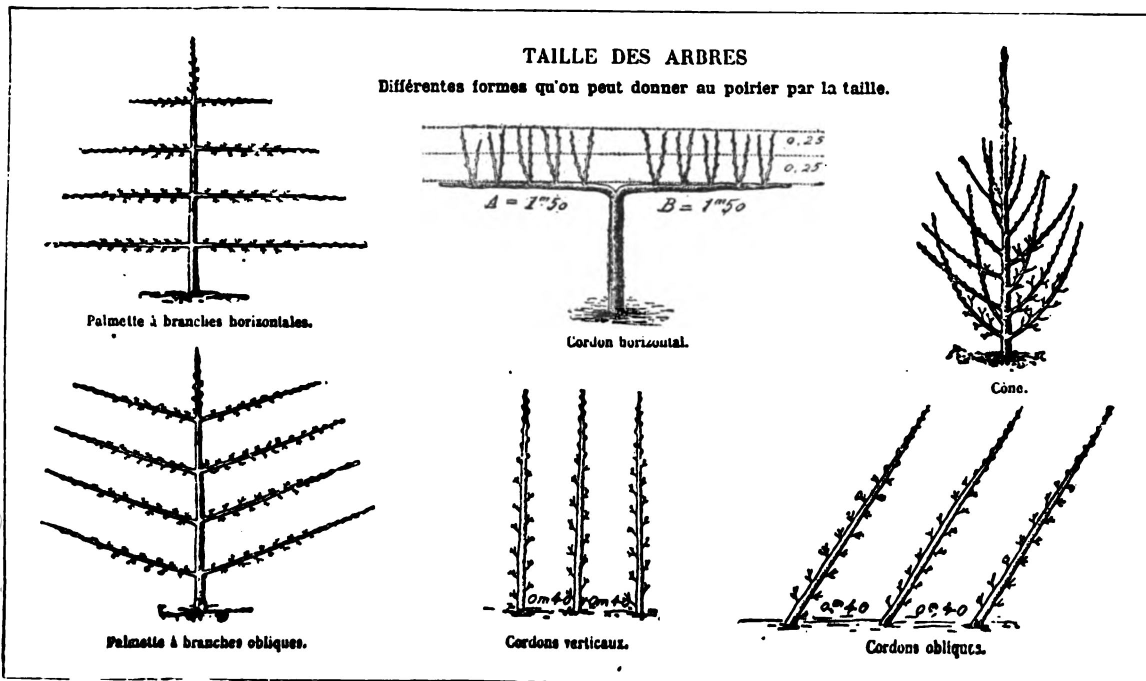
On distingue la *taille d'hiver* et la *taille d'été*. La première se fait à la fin de l'hiver (généralement en février), alors que les grandes gelées ne semblent plus à craindre, mais que cependant la sève n'a pas encore eu le temps de se mettre en mouvement. Elle a pour objet de régler la formation de la charpente des arbres et le développement des branches à fruit et à bois. On se gardera de la pratiquer quand il gèle ou quand la gelée paraît imminente; la gelée, agissant à l'endroit de la section, au moment où elle est fraîche, déterminerait la perte du bouton terminal réservé à l'extrémité des rameaux. On se gardera tout autant d'attendre pour tailler que le bourgeonnement commence à se manifester, car la sève, troublée dans sa circulation, formerait des productions parasites nuisibles à l'arbre.

La taille d'été a pour but de régulariser le développement des rameaux et des fruits, et de préparer la taille d'hiver. Cette taille ne se pratique pas à une époque précise, ni même en une seule fois; on la fait pendant la végétation, à mesure que les différentes parties des arbres en ont besoin.

Il faut remarquer en outre que la taille ne se pratique pas de la même manière sur tous les arbres. Chaque espèce a ses exigences. De telle sorte que, pour être en état de bien pratiquer la taille, il ne suffit pas de bien connaître les principes généraux de cet art, mais qu'il faut encore en savoir faire l'application raisonnée à chaque cas particulier.

TAILLE DES ARBRES

Différentes formes qu'on peut donner au poirier par la taille.



Palmette à branches horizontales.

Cordon horizontal.

Cône.

Palmette à branches obliques.

Cordons verticaux.

Cordons obliques.

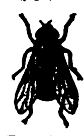
tanche (**pêche**). — La tanche fréquente les mêmes lieux que la carpe et préfère les étangs aux rivières (*fig.*). On la pêche comme la carpe, mais avec des lignes montées plus légèrement : hameçons 8 et 9. La meilleure esche à mettre à l'hameçon est le gros vers de terre, ou du pain pétri avec du miel. Le meilleurs temps pour pêcher est avril et mai; on la cherche dans les endroits herbeux. D'ailleurs, elle est paresseuse à mordre, et pour l'y exciter il faut jeter de temps en temps dans l'eau de petites boulettes d'amorces (voy. APPATS) formées d'une pâte dans laquelle on a mis du goudron. Elle mord mieux quand le temps est couvert et même quand il pleut doucement.


Tanche (longueur, 0^m,30).

L'attaque de la tanche est douce; la flotte n'enfonce pas, mais se promène sur l'eau. On doit ferrer quand on a observé 2 ou 3 mouvements du bouchon.

On prend d'ordinaire de grandes quantités de tanches dans la pêche méthodique des étangs.

taons. — En été, les taons incommodent beaucoup les chevaux (*fig.*). On les écarte en badigeonnant les chevaux, à l'aide d'une petite éponge, avec une infusion obtenue en jetant des baies de genévrier dans de l'eau chaude. La friction doit être faite au moment du départ, et répétée, si besoin est, 2 ou 3 fois dans le cours d'une journée.


Taon (long., 0^m,025).

tannerie (**école de**). — Voy. Suppl.

tapage nocturne. — Le tapage nocturne, troublant la tranquillité des habitants d'une ville ou d'un village, est passible d'une amende pouvant aller à 15 francs et, en cas de récidive, de 5 jours de prison.

tapis (**conservation et nettoyage des**). — Beaucoup de personnes enlèvent les tapis de leurs appartements pendant l'été. Il faut alors les nettoyer par un des procédés indiqués ci-dessous et les enfermer en employant les précautions indiquées pour préserver les tissus de laine des ravages des insectes. V. LAINAGES.

Les tapis qui sont en service doivent être de temps en temps battus pour que la poussière n'y séjourne pas; pour cela on pose le tapis sur une corde fortement tendue, et on frappe longtemps avec un bâton un peu flexible; on frappe surtout à l'envers, puis à l'endroit avec plus de ménagement. A la ville, là où on ne dispose pas d'un espace suffisant, on se contente de balayer le tapis avec un balai raide, en chiendent, au moins une fois par semaine. Deux ou trois fois par an, on frictionne le tapis avec du *marc de café* humide, ou un mélange de *farine de froment* et d'un peu de *sel*, et on brosse avec soin.

Si le tapis est terni par un long usage, on parvient souvent à raviver les couleurs en frottant le tapis avec une brosse douce, trempée dans une dissolution de 1 partie de *carbonate de soude* dans 20 parties d'eau. Il vaut encore mieux tremper la brosse dans une dissolution obtenue en délayant un *fiel de bœuf* dans 5 litres d'eau; il se forme de la mousse qu'on enlève avec la brosse; puis on lave avec une éponge trempée dans l'eau ordinaire, et on sèche en frottant avec des linges.

On obtient souvent des résultats aussi satisfaisants en trempant pendant plusieurs heures le tapis dans une *eau courante*, qui entraîne toutes les poussières.

Les taches d'huile, de graisse, sur les tapis, se traitent par les procédés indiqués pour le dégraissage des tissus de laine.

Les *tapisseries* sont souvent plus délicates que les tapis proprement dits. On peut cependant les frotter au *marc de café* humide, ou bien, à l'aide d'une brosse douce, avec de la craie finement pulvérisée. Si la tapisserie a des couleurs très passées, on la lave dans une décoction tiède de *saponaire*, on la rince dans de l'eau additionnée d'*acide citrique*, puis on la tend fortement pour la faire sécher.

taupe (**chasse**). — La taupe est un animal essentiellement utile par la grande destruction qu'elle fait de larves d'insectes, tels que hannetons et courtilières (*fig.*). Cependant, quand les taupes sont trop nombreuses, elles jettent le désordre dans les pépinières, en bouleversant les racines des plants, elles dénivellent la surface des prés et celle des gazons des parcs, et il peut y avoir nécessité de les détruire. Dans ce cas, le mieux est de s'adresser à un *taupier*, comme il s'en trouve dans presque tous les villages; un bon taupier, connaissant à fond les mœurs des taupes, en

Taupe commune (longueur, 0^m,12).

prendra plus en 24 heures que ne le ferait un chasseur inexpérimenté en un mois.

Sans aucun piège, on peut parfois se contenter de poursuivre la taupe sous



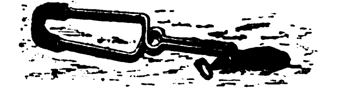
Piège à taupes.

terre, à l'aide de la bêche ou de la houe, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à l'endroit de son travail. Cette poursuite est plus


Deux pièges à taupes, ***tendus horizontalement dans une galerie.***

facile au printemps, vers 11 heures du matin, car alors, en regardant attentivement, on peut souvent voir par les

piège spécial. Ce piège a la forme des pinces d'argent de nos sucriers, ou mieux encore des serres fines des chirurgiens, et consiste en 2 branches carrées et croisées, réunies par une


Taupe (prise au piège).

tête de ressort, à la manière des pincettes ordinaires. Les extrémités des branches sont armées de 2 crochets pliés en contre-bas et à angle droit. Pour tendre ce piège, on maintient les 2 branches écartées en mettant entre elles un petit anneau de cuivre AB (*fig.*); puis on tend ce piège, horizontalement, de manière qu'il bouche le passage des galeries fréquentées par les taupes; l'animal, en passant, fait tomber l'anneau; les branches se rapprochent et serrent fortement la taupe. On tend ainsi un grand nombre de pièges à la fois dans un même terrain. On peut aussi le tendre


Taupe (prise au collet).

mouvements du sol à quel endroit est la taupe. Quand on l'a atteinte, on la tue. Mais cette poursuite ne peut se faire dans un pré, dont elle bouleverserait toute la surface. Si le pré est abondamment irrigable, on fait périr toutes les taupes en y faisant arriver beaucoup d'eau.

Mais le plus souvent, on se sert d'un

verticalement, le ressort étant hors la galerie, et les pinces dedans.

A défaut de piège, on fait soi-même des collets à taupes. Chaque collet est constitué par un nœud coulant non serré, en fil de laiton bien flexible. On attache l'extrémité du fil à une baguette de coudrier longue de 0m,50 : la longueur du fil du nœud coulant est moitié moin-

dre. On pique la baguette près d'une galerie, on la courbe de force, de manière à ce que le nœud vienne juste entourer la galerie. On maintient le tout dans cette position à l'aide d'une petite ficelle attachée d'une part au-dessus du nœud et d'autre part à un petit piquet enfoncé à quelques centimètres plus loin sur le sol de la galerie. Puis on rebouche habilement le trou qu'on a été obligé de faire pour tendre le collet. Quand la taupe arrive dans la bonne direction, elle passe le corps dans le nœud, puis, trouvant sa galerie obstruée par la ficelle qui la traverse, elle la coupe avec ses dents. La baguette de coudrier se redresse aussitôt, et la taupe, prise dans le nœud, est soulevée hors de terre et reste ainsi pendue (*fig.*).

Il est d'ailleurs un moyen simple de protéger un jardin, un verger, contre l'envahissement des taupes. Il suffit de tracer tout autour un petit fossé large de 7 à 8 centimètres et de même profondeur, et de le remplir à moitié de tessons de bouteilles, qu'on se procure partout à bas prix. On achève de remplir avec la terre. Les galeries des taupes, venant de l'extérieur, ne peuvent franchir cet obstacle. On n'a donc à se défendre que des taupes qui viendraient par hasard par la surface du sol, et elles sont toujours fort peu nombreuses.

taxe militaire. — Voy. SERVICE MILITAIRE.

taxes. — Voy. POSTES.

teignes. — Voy. LAINAGES (*conservation des*).

télégraphe. — L'État a le monopole des communications télégraphiques qu'il exécute le mieux possible, mais sans être soumis à aucune responsabilité relativement aux irrégularités du service.

Composition du télégramme. Tout télégramme comporte l'*adresse*, le *texte de la dépêche*, la *signature*, le tout écrit lisiblement, sans abréviations; s'il y a des ratures ou des mots ajoutés, ils doivent porter l'approbation de l'expéditeur.

L'adresse doit être écrite en français, mais le texte de la dépêche peut être en langue étrangère, pourvu que les caractères employés soient ceux usités en France. Dans ce cas, l'expéditeur est tenu, pour les dépêches destinées au service intérieur, d'en donner la traduction française, si cette traduction lui est demandée. On admet même le langage secret ou le langage chiffré, pourvu que les lettres et chiffres employés soient ceux usités en France.

Si la signature du télégramme est légalisée par les autorités compétentes, le télégramme peut porter mention de cette légalisation.

Tout télégramme doit être déposé au guichet du bureau ou dans une boîte spéciale, établie à cet effet. En payant une taxe de 10 centimes, l'expéditeur a droit d'obtenir un reçu de dépôt.

Le chef du bureau peut refuser d'expédier une dépêche quand il doute de l'identité de l'expéditeur, de la sincérité de la signature, quand le télégramme lui paraît contraire à l'ordre public ou aux bonnes mœurs. Il donne alors à l'expéditeur déclaration écrite de son refus, avec les motifs de ce refus, et celui-ci peut en référer au préfet ou au sous-préfet (dans les départements), au ministre de l'intérieur (à Paris). Refus de transmettre peut encore être opposé à l'expéditeur quand celui-ci demande qu'on lui envoie une somme d'argent et qu'il ne peut établir son identité; même refus possible quand le télégramme est adressé à un chef de gare, avec mission de remettre la dépêche à un tiers, en dehors de la gare.

Dans les campagnes, les facteurs ruraux sont admis à recevoir des télégrammes, avec mission de les déposer au bureau de leur résidence, au retour de leur tournée; en cas d'oubli du facteur, ou de dépôt tardif, l'administration n'accepte aucune responsabilité.

Annulation d'un télégramme. On peut, en justifiant son identité, arrêter ou annuler un télégramme qui n'a pas encore été remis à son adresse. La demande d'annulation est faite par écrit au directeur du bureau.

Taxation du télégramme. La taxation se fait toujours d'après le nombre de mots contenus dans le télégramme.

L'adresse, le texte de la dépêche, la signature entrent dans le compte des mots. Cependant, pour les télégrammes de correspondance intérieure, les mots composés dont les différentes parties sont unies par des traits dans le Dictionnaire de l'Académie ne comptent que pour un seul mot (*avant-coureur* compte pour 1 seul mot, *c'est-à-dire* compte pour 4 mots). Dans les adresses, le nom d'une personne compte pour un seul mot, de même le nom d'une rue, ou le nom d'une ville ou d'un département; exemples : *Félix-Faure* (1 mot); *Prêtres-Saint-Germain-l'Auxerrois* (1 mot); *Saint-Amand-Montrond* (1 mot); *Seine-et-Marne* (1 mot).

Dans le service international, ces modifications ne sont pas admises; tout mot compte. Bien plus, un mot de plus de 15 lettres compte pour 2 mots dans le service européen; un mot de plus de 10 lettres compte pour 2 ou plusieurs mots dans le service extra-européen.

Les réunions ou altérations de mots contraires à l'usage de la langue ne sont pas admises. Tout caractère, chiffre ou lettre isolé est compté pour 1 mot. Les signes de ponctuation, apostrophes, guillemets, ne sont pas comptés.

Dans le service français et européen, un nombre compte pour autant de mots qu'il contient de fois 5 chiffres, ou fraction de 5 chiffres; dans le service extra-européen, 3 chiffres valent 1 mot.

Dans les télégrammes qui contiennent un langage convenu ou un langage chiffré, les mots clairs sont comptés conformément aux règles du langage ordinaire; les groupes de chiffres ou de lettres sont comptés comme les nombres écrits en chiffres.

Tarifs. Les tarifs varient avec la destination du télégramme. Sauf des cas exceptionnels, la taxe doit être acquittée d'avance.

1° Entre les bureaux de la France continentale (Monaco compris) de la Corse, de l'Algérie et de la Tunisie 0 fr. 05 par mot (minimum 0 fr. 50).

2° Entre la France, la Corse, d'une part, et l'Algérie et la Tunisie, d'autre part, on peut envoyer des télégrammes transmis *avec priorité;* 0 fr. 10 par mot (minimum 1 fr.).

3° Entre un bureau de France et un bureau hors de France, la taxe *par mot* est la suivante pour les principaux pays.

Belgique et Suisse, 0 fr. 125;

Allemagne, 0 fr. 15;

Espagne, Italie, Pays-Bas, îles Britanniques, Portugal, Autriche-Hongrie, 0 fr. 20;

Danemark, 0 fr. 285;

Bulgarie, Roumanie, 0 fr. 325;

Russie, Norvège, Bosnie, Herzégovine, Monténégro, Serbie, 0 fr. 40;

Turquie, 0 fr. 53;

Grèce continentale, 0 fr. 535.

En Afrique : Tripoli, 1 fr. 35; Alexandrie, 1 fr. 65; Souakine, 2 fr. 80; colonie du Cap, 10 fr. 75; Madagascar, 7 fr. 10.

Pour l'Amérique du Nord : îles de Saint-Pierre et Miquelon, 1 fr. 90; Canada, 2 fr. 50; Terre-Neuve, 1 fr. 90; Etats-Unis, 1 fr. 25 à 4 fr. 40; Mexique, 3 fr. 45 à 5 fr. 95.

Pour l'Amérique centrale : 3 fr. 35 à 17 fr. 30.

Pour l'Amérique du Sud : 4 fr. 20 à 20 fr. 10.

Pour l'Asie : 1 fr. 70 à 11 fr. 75.

Pour l'Océanie : 4 fr. 95 à 14 fr. 35.

Remise du télégramme à destination. Les télégrammes peuvent être adressés soit à *domicile*, soit *poste restante*, soit *télégraphe restant*, pourvu que l'adresse permette d'en effectuer la remise sans recherches ni demandes de renseignements. Le transport des télégrammes adressés à domicile ou poste restante, à partir du bureau télégraphique de destination, est gratuit dans le lieu d'arrivée, pourvu que ce lieu d'arrivée soit dans les limites de l'octroi, s'il y en a un, ou dans l'agglomération même de population, s'il n'y a pas d'octroi.

A domicile, le télégramme est remis au destinataire ou à un membre de sa famille, à un employé, au concierge, à moins d'ordre contraire émanant soit du destinataire, soit de l'expéditeur. Si l'employé ne trouve personne à qui remettre la dépêche, il laisse un avis et rapporte le télégramme au bureau.

L'expéditeur peut demander que le télégramme soit remis *ouvert* à destination, afin que la personne présente à la maison puisse, quelle qu'elle soit, en prendre immédiatement connaissance.

Si le télégramme doit être porté hors de la localité directement desservie par le télégraphe, ou en dehors d'une gare (quelle que soit la distance), il est porté à destination par *exprès*, et les frais d'exprès sont à payer en outre du tarif ordinaire.

Cet *exprès* est ordinairement un messager spécial. Son salaire est calculé à raison de 0 fr. 50 pour le premier kilomètre, et de 0 fr. 30 pour chacun des suivants. Si la distance ne peut être calculée exactement au départ, l'expéditeur dépose des arrhes, dont le montant est fixé par le chef du bureau expéditeur. La liquidation des arrhes a lieu ensuite, soit dans le même bureau, soit dans un autre, au choix de l'expéditeur.

Si l'expéditeur ne demande pas l'emploi d'un exprès, le télégramme, à l'arrivée, est confié à la poste sans frais, sauf le cas où l'expéditeur aurait exigé une lettre recommandée.

Dans tous les cas, l'expéditeur peut, moyennant une taxe de 0 fr. 50, demander un *accusé de réception ;* on lui notifie alors télégraphiquement l'heure à laquelle son télégramme a été remis au correspondant ou confié à la poste.

Télégrammes spéciaux. Il existe une foule de circonstances où l'on a besoin de s'écarter un peu des règles précédentes; on use alors de diverses combinaisons.

Télégramme urgent. Dans le service *international*, on peut obtenir la priorité de transmission en écrivant *urgent* avant l'adresse, et en payant le triple de la taxe.

Télégramme avec réponse payée. La réponse payée par l'expéditeur est taxée à 0 fr. 50 au minimum. Le destinataire

reçoit alors, en même temps que le télégramme, un bon qui lui donne la faculté d'expédier gratuitement, à n'importe quelle adresse, un télégramme dans les limites de la taxe payée d'avance. Si la réponse excède le nombre des mots affranchis, il y a un supplément à payer. Le bon de réponse payée est valable pendant 6 semaines. Au bout de ce temps, le montant de la taxe peut être remboursé à l'expéditeur, sur présentation du bon non utilisé : au bout de 2 mois, il y a prescription.

Télégramme collationné. L'expéditeur de tout télégramme a la faculté d'en demander le collationnement, pour diminuer les chances d'erreur. Il paye alors un supplément de taxe égal au quart de la taxe normale.

Télégramme recommandé. Le télégramme recommandé est collationné, puis suivi d'un accusé de réception. Il doit payer la taxe normale, plus la taxe de collationnement, plus la taxe d'accusé de réception. Les télégrammes en langage secret sont obligatoirement soumis à la recommandation.

Télégramme à faire suivre. — L'expéditeur peut donner simultanément plusieurs adresses auxquelles on expédiera successivement le télégramme, si le destinataire se trouve être absent. Dans ce cas l'expéditeur paie seulement la taxe relative à la première expédition ; le destinataire acquitte les taxes de réexpédition.

Une personne qui s'absente peut aussi donner au bureau télégraphique l'ordre de faire suivre vers sa nouvelle destination les télégrammes qui arriveraient à son adresse. Il a, dès lors, à payer les taxes relatives à ces réexpéditions.

Les télégrammes à faire suivre ne sont pas acceptés en dehors de l'Europe.

Télégrammes multiples. — Un télégramme est *multiple* quand il doit être porté à plusieurs destinataires dans une même localité ou à un même destinataire, mais à plusieurs domiciles, dans la même localité. Taxe d'un seul télégramme, augmenté d'autant de fois 0 fr. 50 qu'il y a d'adresses supplémentaires.

Télégrammes de presse. — Les dépêches destinées aux journaux bénéficient en France et en Algérie d'une réduction de 50 pour 100, à la condition qu'elles ne renferment rien d'étranger au journal. Cette réduction est accordée à l'expéditeur sur présentation d'une carte délivrée aux journalistes par l'administration des Télégraphes.

Communication des télégrammes. Les originaux des télégrammes sont conservés pendant 6 mois à compter de leur date ; ce délai est porté à 18 mois pour les télégrammes extra-européens.

Pendant ce délai et moyennant une taxe de 0 fr. 50 par 100 mots, l'expéditeur et le destinataire (mais eux seulement) ont le droit de se faire délivrer des copies certifiées conformes de l'original de ce télégramme. Les copies sont délivrées après constatation de l'identité du demandeur ou de son fondé de pouvoirs, pourvu que celui-ci fournisse à l'administration tous les renseignements nécessaires pour les recherches.

Télégrammes pneumatiques. A Paris, des télégrammes, écrits de la main même de l'expéditeur, sont transmis par tubes pneumatiques d'un quartier à l'autre. Ces télégrammes sont écrits, sans limitation du nombre de mots, sur des papiers spéciaux, affranchis, que l'administration met à la disposition du public. Le tarif est de : *carte-télégramme ouverte*, 0 fr. 30 ; *télégramme fermé*, 0 fr. 50 ; *carte-télégramme avec réponse payée*, 0 fr. 60.

téléphone. — L'Etat a le monopole des communications téléphoniques. Un grand nombre de villes possèdent des réseaux intérieurs reliant les abonnés entre eux, et chacun d'eux avec des cabines ouvertes au public. Il existe, en outre, des communications interurbaines, de ville à ville.

Abonnements. Tout abonné a chez lui un poste téléphonique communiquant avec un bureau central ; par ce bureau central, il peut être mis en communication temporaire avec un autre abonné quelconque, ou avec une cabine publique.

Le droit de correspondance avec tous les employés du réseau ne peut être exercé que par le titulaire de l'abonnement, ses employés et les personnes habitant avec lui. Les personnes fréquentant un cercle ou un établissement public peuvent faire usage de l'appareil téléphonique dont il est pourvu.

Pour que chaque abonné puisse connaître les personnes avec lesquelles il a droit de correspondre, les noms de tous les abonnés du réseau lui sont communiqués périodiquement et gratuitement.

L'abonné à une ligne peut demander qu'il lui soit délivré une carte pour correspondre gratuitement avec toutes les cabines publiques.

L'installation des lignes et appareils est faite, partie aux frais de l'Etat, partie aux frais de l'abonné. Il est interdit à l'abonné d'apporter aucune modification à son installation.

Le premier abonnement est *annuel*. Après la première période d'une année,

l'abonnement se renouvelle de trimestre en trimestre, par tacite réconduction.

Communications. Les abonnés peuvent communiquer entre eux et avec les cabines publiques. Le public peut communiquer avec les abonnés par l'intermédiaire des cabines publiques; deux personnes peuvent communiquer d'une cabine à l'autre.

Il importe de savoir comment on se sert du téléphone :

Pour obtenir la communication: presser 2 ou 3 fois sur la sonnerie; décrocher de suite le récepteur de droite et le porter à l'oreille: quand on entend l' « allo » de la téléphoniste, lui donner le nom et l'adresse de l'abonné avec lequel on veut correspondre et attendre, le récepteur à l'oreille, que cet abonné annonce sa présence.

Pendant la conversation, ne jamais faire jouer la sonnerie, car la téléphoniste romprait de suite la communication. Articuler nettement, à 3 ou 4 centimètres de l'appareil, sans élever la voix. Quand la conversation est terminée, raccrocher le récepteur et presser une fois sur la sonnerie, pour indiquer qu'on peut rompre la communication.

Les communications sont données par le bureau central dans l'ordre strict des demandes. Quand une ligne sert à plusieurs communications, deux correspondants ne peuvent l'occuper plus de 10 minutes, lorsque d'autres personnes attendent leur tour de communiquer.

Tarifs. — Les tarifs sont assez nombreux et assez complexes pour ne pouvoir trouver place intégralement ici.

A Paris, le prix de l'abonnement est de 400 fr. donnant droit à la communication aussi fréquente que l'on veut avec tous les abonnés. Si un abonné désire des postes supplémentaires, le tarif est diminué pour ces postes. Dans les villes de province le prix de l'abonnement est moins élevé.

Pour les personnes non abonnées, le prix d'une conversation est de 0 fr. 25 à Paris, pour 5 minutes; de 0 fr. 15 dans toute autre ville.

Pour les conversations étrangères de réseau à réseau par les lignes interurbaines. le tarif, pour 5 minutes, est de 0 fr. 25 jusqu'à 25 kilomètres. Au delà de 25 kilomètres le prix est de 0 fr. 40 dans un même département. En dehors du département, le prix est de 0 fr. 25 par chaque 75 kilomètres comptés à vol d'oiseau de chef-lieu à chef-lieu, avec un minimum de 0 fr. 40 et un maximum de 3 fr.

Les communications de nuit ont un tarif moins élevé. Voici quelques exemples de tarifs pour conversations internationales, pour 3 minutes : avec l'Allemagne 1 fr. 25 à 8 fr., suivant la zone; avec l'Angleterre 10 fr.; avec la Belgique 1 fr. 50 à 5 fr. 25; avec la Suisse, 1 fr. 50 à 4 fr.

Télégrammes transmis par le téléphone. Tous les abonnés peuvent transmettre leurs télégrammes par téléphone, moyennant versement d'une provision en garantie du payement de la taxe de ces dépêches. Ils ont également le droit de recevoir gratuitement par téléphone leurs télégrammes d'arrivée ne dépassant pas 50 mots et rédigés en français et en langage clair. La redevance annuelle à payer pour l'exercice de ce droit est de 50 francs, à Paris.

Dépêche téléphonée. De chaque cabine publique, on peut demander la communication avec un employé de l'administration, placé dans une autre cabine de la même ville ou d'une autre ville. On lui dicte alors un télégramme, qui est porté de suite à destination. Le tarif est le même que pour 5 minutes de conversation ordinaire.

témoin. — Il y a deux sortes de témoins :

Les témoins instrumentaires sont ceux qui assistent à la rédaction d'un *acte de l'état civil* ou d'un *acte authentique* (voy. ACTE DE MARIAGE, ACTE DE NAISSANCE, TESTAMENT). Ils doivent avoir 21 ans.

Les témoins judiciaires sont ceux qui déposent en justice soit dans les procès civils, soit dans les poursuites correctionnelles ou criminelles.

Dans les *affaires civiles*, aucun âge n'est exigé pour les témoins; mais on n'admet ni les personnes faibles d'esprit, ni les parents ou alliés en ligne directe de l'une des parties, ni le conjoint. Certaines catégories de personnes peuvent être récusées par l'une ou l'autre des parties (parents ou alliés en ligne collatérale jusqu'au sixième degré; serviteurs, héritiers présomptifs...). Les témoins qui, après une assignation régulière, ne comparaissent pas au lieu et à l'heure fixés sont passibles d'amende, à moins d'excuses légitimes.

Dans les *affaires criminelles*, il n'y a pas non plus d'âge légal; le défaut de comparution est également passible d'amende. Les proches parents de l'accusé (ascendants et descendants, frères et sœurs, conjoint) ne peuvent déposer.

Le *faux témoignage* en affaires civiles et criminelles est passible d'amende et de prison. La peine varie selon les cas; en matière criminelle, elle peut aller jusqu'aux travaux forcés.

tenue des livres. — Voy. LIVRES DE COMMERCE.

Teplitz (*Bohême*). — Ville de 12 000 habitants; eaux thermales (température, selon les sources, de 28° à 48°) bicarbonatées sodiques. Ces eaux sont employées surtout en bains et douches contre le rhumatisme chronique, la goutte, les suites d'anciennes blessures, les névralgies; plus de 30 000 étrangers, dont 10 000 malades, viennent chaque année à Teplitz.

Le climat est doux pendant la belle saison; environs agréables. Grands hôtels, nombreuses maisons meublées, casino, théâtre, parc, comme dans les plus belles stations thermales. Voy. EAUX MINÉRALES.

Tercis (*Landes*). — Village possédant une eau thermale (température 37°) chlorurée sodique sulfureuse, employée en boisson, bains et douches, contre le rhumatisme, le lymphatisme et la scrofule.

Etablissement thermal avec hôtel. Climat chaud, séjour monotone. On se rend à Tercis par Dax (chemin de fer); de là par voiture publique (6 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

terrain. — Voy. JARDINAGE.

terreau (jardinage). — On emploie dans les jardins deux sortes de terreaux: le *terreau de couche* et le *terreau de feuilles*. Les terreaux sont indispensables pour le jardinage; ils sont aisés à préparer.

Le *terreau de couche* à l'aspect d'une terre noirâtre, légère, grasse au toucher: il s'échauffe aisément sous l'action du soleil, il est très perméable à l'eau.

C'est avec du fumier qu'on l'obtient. Ce fumier est mis en tas, recouvert d'une légère couche de terre, puis abandonné à la décomposition spontanée. On facilite cette décomposition en remuant de temps en temps la masse à la pelle. Quand la décomposition est achevée et que la masse ne dégage plus de chaleur, on a du terreau.

On obtient également un bon terreau en disposant, par couches, au printemps, du fumier de basse-cour, du crottin de cheval, des herbes provenant du nettoyage des allées, des balayures de maisons. On piétine fortement, on arrose de temps en temps quand il fait chaud. A l'automne on remue le tout à la pelle, et on remet en tas. L'hiver passé, on a un terreau de bonne qualité, qu'on émiette le mieux qu'on peut avant de l'employer. Il est cependant inférieur au terreau de fumier.

Quant au *terreau de feuilles*, il provient de la décomposition lente des feuilles d'arbres, des détritus des plantes, mis en tas. On ne l'emploie qu'après l'avoir mélangé avec 10 ou 15 pour 100 de sable calcaire.

Ce terreau de feuilles a la plus grande analogie avec la *terre de bruyère* qu'on recueille dans les landes et les forêts où croissent les bruyères en grande quantité. Cette terre n'est en effet rien autre chose qu'un terreau de feuilles, mélangé avec une forte proportion de sable. Souvent aussi la terre de bruyère est riche en débris de mousses et de plantes herbacées; on dit alors qu'elle est tourbeuse.

Dans le jardinage on recouvre très fréquemment le sol avec du terreau. On obtient ainsi plusieurs résultats. On fournit aux plantes un engrais, on prévient le durcissement de la couche superficielle, lequel résulte des alternatives de sécheresse et d'humidité; enfin on concentre la chaleur solaire, que la couleur noire du terreau absorbe en proportion notable.

Les terreaux constituent l'élément le plus important de la culture des plantes en pot. Ainsi une bonne terre franche (voy. JARDINAGE), mêlée à un quart de terreau de couche, est excellente pour les plantes vigoureuses cultivées en pot ou en caisse. Selon que la plante exige une terre plus légère, on augmente la proportion de terreau de couches, ou même on remplace une partie du terreau de couches par une quantité correspondante de terreau de feuilles. De nombreux mélanges peuvent être faits, également avec de la terre franche, du terreau de couches et de la terre de bruyère. Ces divers mélanges sont faits une année à l'avance, sous un hangar, à l'abri de la pluie qui dissoudrait leurs principes les plus solubles; on les tient en tas, qu'on remanie plusieurs fois. La terre de bruyère, bien brisée, puis tamisée, est même employée seule et pure pour quelques végétaux délicats.

terre de bruyère. — Voy. TERREAU.

terre-neuve. — Voy. CHIEN DE GARDE.

testament. — Le testament est un acte par lequel on dispose, en faveur d'une ou de plusieurs personnes, de la totalité ou d'une partie de ses biens, pour le temps où l'on n'existera plus. Le testament peut donc modifier les règles de la succession légale, à la condition qu'il ne porte que sur la *quotité disponible* (voy. ce mot) quand il y a des enfants ou des ascendants. La seule condition requise pour pouvoir faire un testament est d'être *sain d'esprit à l'époque* où on le fait; cependant les mineurs âgés de moins de seize ans et ceux qui ont été condamnés à la peine de mort, aux travaux forcés à perpétuité et à la déport

tion ne peuvent tester; le testament, même fait avant la condamnation, n'est pas valable. Le mineur âgé de plus de 16 ans ne peut disposer que de la moitié de ce dont il pourrait disposer s'il était majeur.

Le testateur est toujours libre d'annuler son testament, ou de le remplacer par un autre, avec des dispositions différentes.

Le mineur âgé de plus de 16 ans ne peut prendre aucune disposition testamentaire en faveur de son tuteur, à moins que ce tuteur ne soit un de ses ascendants. De même, on ne peut, qu'on soit mineur ou majeur, tester en faveur des médecins, pharmaciens, ministres du culte dont on a été assisté pendant la dernière maladie, à moins qu'ils ne soient parents au quatrième degré ou à un degré moindre et qu'il n'existe pas d'héritiers en ligne directe. Si le médecin, pharmacien, ministre du culte est un des héritiers légitimes, on peut prendre en sa faveur toute disposition testamentaire qui ne dépasse pas la quotité disponible.

La loi reconnaît 3 formes de testament :

1° **Le testament olographe** est celui qui est *écrit en entier*, *daté* et *signé* de la main du testateur. Il n'est assujetti à aucune autre forme ni condition.

2° Le **testament public ou authentique** est celui qui est reçu par deux notaires, en présence de deux témoins, ou par un seul notaire, en présence de quatre témoins qui le signent en même temps que les ou le notaire. Le donateur ne signe que s'il en a la possibilité, mais il doit *dicter* le testament au notaire, qui l'écrit lui-même sous la dictée.

Les témoins doivent être mâles, majeurs, Français et jouissant de leurs droits civils. Les légataires (non plus que leurs parents ou alliés au 4e degré) ne peuvent servir de témoins.

3° **Le testament mystique** ou *secret* est écrit par le testataire ou par une tierce personne, puis *signé* par le testataire. Il est ensuite clos et scellé et donné en dépôt à un notaire en présence de 6 témoins. Sans en prendre connaissance, le notaire écrit, sur l'enveloppe même, l'*acte de suscription*, qui est signé par le testateur, le notaire et les 6 témoins.

Le testament ne devient valable qu'à la mort du testateur. Quand cette mort arrive, le *testament*, s'il est *public*, est communiqué par le notaire aux intéressés, et peut recevoir son exécution sans autre formalité.

Si le *testament* est *olographe*, qu'on l'ait trouvé chez le notaire, chez le défunt, ou entre les mains d'une tierce personne, il est présenté au président du tribunal civil du lieu où la succession est ouverte : ce magistrat le décachette, dresse procès-verbal de la présentation, constate l'état du testament et en ordonne le dépôt entre les mains d'un notaire, chargé de le faire enregistrer et de présider à son exécution.

Si le *testament* est *mystique*, il est de même présenté au président du tribunal, qui convoque en son cabinet ceux des notaires et des témoins signataires de l'acte de suscription, qui se trouvent dans la localité. Le testament est alors ouvert en présence de ceux d'entre eux qui se sont rendus à la convocation, puis remis à un notaire qui doit le faire enregistrer. Si l'on trouve plusieurs testaments d'un défunt, le dernier en date annule les autres. Voy. LEGS.

tête (**mal de**). — Voy. MIGRAINE.

thé. — Le thé constitue une boisson très digestive, stimulante, mais excitante. Il est excellent, en particulier, pour les hommes de cabinet. Mais l'abus produit l'agitation et l'insomnie. En cas de mauvaise digestion, le thé bien chaud, additionné d'un peu de rhum, est une excellente tisane.

Le thé noir doit toujours être préféré au thé vert, qui est trop excitant. L'infusion de thé, pour avoir tout son parfum, doit être préparée avec soin, dans une théière en porcelaine, en argent, ou en métal anglais servant exclusivement à cet usage. On rince d'abord la théière, au moment de l'employer, avec de l'eau très chaude, qu'on jette ensuite. On met le thé dans la théière (une cuillerée à café pleine pour quatre tasses donne un thé de concentration convenable), et on verse de l'eau bien bouillante, qu'on a fait chauffer dans une bouilloire ne contenant jamais autre chose que de l'eau. Après quelques minutes d'infusion on peut servir. Une infusion trop prolongée donnerait un goût amer peu agréable.

Le thé se sucre d'habitude assez fortement; on peut y ajouter du lait chaud ou un peu de rhum. Un mélange par parties égales, de thé et de lait chaud, avec un peu de pain grillé, constitue un excellent déjeuner du matin.

On doit se méfier beaucoup des thés à trop bon marché, qui sont ordinairement falsifiés, ou tout au moins de qualité inférieure.

théologie protestante. — Il existe deux facultés de théologie protestante, à Paris et à Montauban. Ces facultés délivrent 3 diplômes.

Diplôme de bachelier. Le candidat doit avoir au moins 20 ans, être bachelier, avoir suivi pendant 3 ans les cours, avoir pris 4 inscriptions. Les épreuves comportent 6 compositions écrites et 6 examens oraux.

Tout candidat au ministère pastoral est tenu de justifier du grade de bachelier en théologie.

Diplôme de licencié. Les candidats doivent être bacheliers en théologie, prendre 4 inscriptions nouvelles et soutenir 2 thèses publiques dont une en latin.

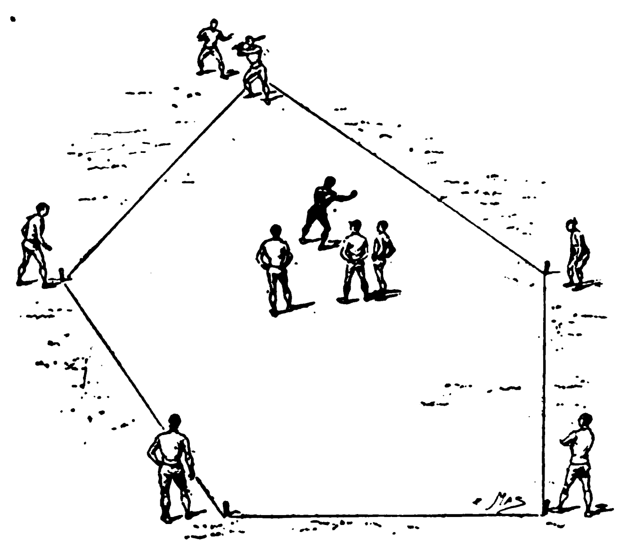
Diplôme de docteur. Les candidats doivent être licenciés en théologie, prendre 4 inscriptions nouvelles et soutenir une thèse imprimée.

Droits : pour le baccalauréat, 155 fr.; pour la licence, 155 francs en plus; pour le doctorat, 190 francs en plus.

thèque. — La *grande thèque*, ou *balle au camp*, est un excellent jeu de plein air. Le nombre des joueurs est de 12 à 18, divisés en 2 camps (*bleus* et *rouges*), chacun sous le commandement d'un capitaine. Le matériel se compose de 6 chevilles de bois, d'un bâton (thèque) de 60 à 80 centimètres, pour servir de batte, et d'une balle de cuir.

Sur un terrain uni, on dessine au cordeau un pentagone régulier de 5 à 6 mètres de côté, appelé la *chambre ;* chaque *sommet* est marqué par un piquet. Vers le milieu de la chambre est plantée une sixième cheville, marquant le *poste*.

Les *bleus*, par exemple, entrent dans la chambre ; l'un d'eux, armé du bâton, se place au sommet 1 : c'est le *batteur*; un autre se met au poste avec la balle : c'est le *lanceur;* les autres se mettent derrière le lanceur (*fig*.). Pendant ce temps, les *rouges*, hors de la chambre, se placent comme ils l'entendent, ordinairement dans le voisinage des sommets. Le *lanceur* lance la balle au *batteur*, qui doit la frapper à la volée avec son bâton et l'envoyer au loin. Aussitôt qu'il l'a frappée, il jette son bâton et court vivement vers le sommet 2, puis vers le 3, vers le 4, essayant de faire le tour et de revenir en 1. Cependant, l'un des rouges ramasse la balle et la lance contre le batteur, de façon à l'atteindre pendant qu'il court d'un sommet à l'autre. Si le batteur peut ainsi faire le tour sans être touché, son camp marque 1 point; s'il est touché, il *sort* et restera hors du jeu jusqu'à la fin du coup. Mais le batteur peut, s'il a peur d'être touché, s'arrêter à un sommet intermédiaire, 2, 3, 4 ou 5. Alors il est remplacé par un autre *batteur* de son camp, et le coup recommence. Quand la balle a été envoyée par ce nouveau batteur les deux joueurs courent d'un sommet au suivant, sans que le second puisse dépasser le premier, ni qu'ils puissent jamais être



La grande thèque.

tous les deux au même sommet. Et ainsi de suite.

Un bleu qui a fait le tour et gagné un point peut, quand ses compagnons ont été successivement batteurs, le redevenir une seconde, une troisième fois, tant qu'il n'est pas forcé de sortir lui-même.

Lorsque 7 des bleus sont dehors et qu'il ne reste plus qu'un batteur avec le



La grande thèque : position du joueur prêt à recevoir la balle.

lanceur, si le batteur fait le tour entier d'un seul coup sans être atteint, tout son camp reste et la partie continue.

Remarquons, comme règles secondaires, que si le batteur manque la balle qui lui est lancée, on la lui relance une seconde, puis une troisième fois. S'il la manque à la troisième fois, il sort. Il sort aussi si, en faisant une ronde, il ne suit pas le parcours exact tracé par les piquets. Pendant que la balle est entre le lanceur et le batteur, elle est considérée comme *morte*, et, pendant ce court intervalle de temps, aucun joueur ne peut quitter le sommet qu'il occupe.

Si tous les lanceurs non sortis du camp sont aux sommets et qu'il ne reste plus de lanceur disponible, le camp entier est obligé de sortir.

Quand tous les bleus ont été mis dehors, les rouges entrent à leur tour. Le gain de la partie appartient au camp qui a fait le plus de points.

thermales (eaux). — Voy. EAUX MINÉRALES.

thermomètre. — En France on indique presque toujours les *températures* en degrés *centigrades* ; mais en Allemagne on les indique assez souvent en degrés *Réaumur*, et en Angleterre on les indique presque toujours en degrés *Fahrenheit*. Il est bon de pouvoir passer d'une de ces indications à une autre et de savoir, par exemple, qu'une température de 25 degrés *centigrades* est la même qu'une température de 20 degrés *Réaumur* ou qu'une température de 77 degrés *Fahrenheit*.

Le tableau suivant indique la correspondance de nos degrés centigrades depuis 10 degrés au-dessous de 0° jusqu'à 50 degrés au-dessus, avec les degrés Réaumur et les degrés Fahrenheit :

Centigrades.	Réaumur.	Fahrenheit.
— 10	— 8,0	+ 14,0
— 9	— 7,2	+ 15,8
— 8	— 6,4	+ 17,6
— 7	— 5,6	+ 19,4
— 6	— 4,8	+ 21,2
— 5	— 4,0	+ 23,0
— 4	— 3,2	+ 24,8
— 3	— 2,4	+ 26,6
— 2	— 1,6	+ 28,4
— 1	— 0,8	+ 30.2
0	0	+ 32,0
+ 1	+ 0,8	+ 33,8
+ 2	+ 1,6	+ 35,6
+ 3	+ 2,4	+ 37,4
+ 4	+ 3,2	+ 39,2
+ 5	+ 4,0	+ 41,0
+ 6	+ 4,8	+ 42,8
+ 7	+ 5,6	+ 44,6
+ 8	+ 6,4	+ 46,4
+ 9	+ 7,2	+ 48,2
+ 10	+ 8,0	+ 50,0
+ 11	+ 8,8	+ 51,8
+ 12	+ 9,6	+ 53,6
+ 13	+ 10,4	+ 55,4
+ 14	+ 11,2	+ 57,2
+ 15	+ 12,0	+ 59
+ 20	+ 16,0	+ 68
+ 25	+ 20,0	+ 77
+ 30	+ 24,0	+ 86
+ 35	+ 28,0	+ 95
+ 40	+ 32,0	+ 104
+ 45	+ 36,0	+ 113
+ 50	+ 40,0	+ 122

Des règles simples permettent, d'ailleurs, de passer d'une température à l'autre par un petit calcul, sans avoir besoin de ces tables.

Passer d'une température centigrade à une température Réaumur. — On multiplie la température centigrade par 0,8.

Passer d'une température centigrade à une température Fahrenheit. — On multiplie la température centigrade par 1,8 et on ajoute 32.

Passer d'une température Réaumur à une température centigrade. — On multiplie la température Réaumur par 1,25.

Passer d'une température Fahrenheit à une température centigrade. — De la température Fahrenheit on retranche 32

et on multiplie par 0,555 la différence obtenue.

C'est cette dernière conversion qu'on a le plus souvent à faire en France. Ainsi, on lit dans une relation anglaise de voyage que la température était de 95 degrés ; il s'agit de degrés Fahrenheit, et nous ne nous figurons pas, faute d'habitude, quelle est la valeur de cette température. Il faut transformer en degrés centigrades. Pour cela, on retranche 32 de 95, ce qui donne 63, et on multiplie par 0,555, ce qui donne à peu près 35 degrés de notre thermomètre centigrade.

thon. — Chair ferme, analogue à celle du veau, mais de digestion beaucoup plus difficile (*fig.*). Le thon mariné se rencontre partout. Le thon frais se prépare comme le *veau**, en fricandeau, ou comme le *saumon**.


Thon (longueur, 2 mètres).

tic. — En art vétérinaire, on désigne sous le nom *tic* une habitude vicieuse qu'on rencontre surtout chez les chevaux. Les animaux atteints de tic rongent convulsivement leur mangeoire, leur râtelier. Le tic a toujours son origine dans une maladie de l'estomac. Le cheval *tiqueur* a un appétit extrêmement capricieux et irrégulier, ce qui détermine un dépérissement rapide. Le *tic*, avec ou sans usure des dents, est rangé au nombre des *vices rédhibitoires*.

tiers arbitre. — Voy. ARBITRAGE.

tilleul. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

timbre. — Le *timbre* est une marque imprimée, en vertu de la loi, sur un certain nombre de papiers, marque qui donne lieu à la perception d'une contribution. Tantôt le timbre est mobile, comme le timbre de quittance, et appliqué par la partie intéressée elle-même. Tantôt il est incorporé dans le papier lui-même, fabriqué par les soins de l'administration : on a alors ce qu'on nomme le *papier timbré*.



Timbre de quittance.

La loi exige l'application du *timbre* sur les effets de commerce, quittances, chèques, actions et obligations, récépissés délivrés par les chemins de fer, actes civils et judiciaires, et enfin toutes les écritures pouvant faire foi en justice. Les *affiches* mêmes sont assujetties au droit de timbre.

L'omission du timbre dans toute circonstance où le timbre est exigé par la loi est passible d'amende. C'est ainsi que toute *quittance* donnée pour constater le payement d'une dette supérieure à 10 francs doit être accompagnée d'un timbre de 10 centimes, et que toute contravention sur ce point est passible d'une amende de 50 francs.



Timbre proportionnel.

On distingue : 1° le *timbre de dimension*, qui varie suivant la grandeur du papier employé (0 fr. 60, 1 fr. 20, 1 fr. 80, 2 fr. 40 et 3 fr. 60 pour le papier des actes ; 0 fr. 06, 0 fr. 12, 0 fr. 18 et 0 fr. 24 pour le papier des affiches) ; 2° le *timbre proportionnel*, pour les effets de commerce (0 fr. 05 par 100 francs ou fraction de 100 francs) ; 3° le *timbre de quittance* indiqué ci-dessus (*fig.*).







Timbres-poste français.

Le timbre des récépissés de chemins de fer est de 0 fr. 35 pour les expéditions de grande vitesse et de 0 fr. 70 pour les expéditions de petite vitesse,

TIMBRES-POSTE ÉTRANGERS



Bosnie et Herzégovine.



Australie du Sud
(possession anglaise).



Japon.



Grande-Bretagne.



Suisse.



Autriche.



Norvège.



Grèce.



Égypte.



Chili.



Italie.

Le *timbre-poste*, destiné à l'affranchissement des lettres (voy. **POSTES**), a diverses valeurs (*fig.*).

tir à la chasse. — On ne tire pas à la chasse comme au tir à la cible. Il faut compter ici, non seulement avec le mouvement souvent rapide du but à atteindre, mais encore avec l'émotion qui résulte du départ du gibier. Un grand nombre de chasseurs, même des plus expérimentés, perdent alors une partie de leur sang-froid et de leur sûreté de main.

Il importe donc, avant tout, d'être calme et d'attendre, pour lâcher la détente, que l'on soit absolument maître



Tireur à la chasse.

de soi ; le gibier sera alors un peu plus loin, mais le coup, plus assuré, aura plus de chance de l'atteindre.

Quand le gibier part, le chasseur doit se rendre compte de la distance à laquelle il se trouve, et de la direction qu'il prend. En même temps il épaule très vivement, met en joue et suit le gibier lentement, posément avec le canon de l'arme (*fig.*). Tous ces mouvements, exécutés sans précipitation, prennent si peu de temps que le gibier est encore à belle portée quand le coup part.

Quand la distance est un peu grande, il importe de viser haut, les débutants visent toujours trop bas. Ils ont aussi le défaut de *tirer* sur la détente, ce qui fait dévier l'arme : on doit se contenter de presser.

Chacun juge de la distance à laquelle il peut tirer d'après la valeur de son arme et la composition de la cartouche. Mais en général les coups obliques peuvent être tirés de plus loin que les coups droits, alors que le gibier s'en va en s'éloignant directement du chasseur.

Quand la distance n'est pas supérieure à 25 mètres, il faut viser en plein corps ; c'est ce qu'on nomme le *but en blanc*. Mais le gibier peut encore être frappé mortellement quand la distance est comprise entre 25 et 45 mètres (*bonne portée*). Pour les distances supérieures à 45 mètres, on a beaucoup moins de chance d'arrêter la pièce, aussi bon tireur que l'on soit.

Le lièvre et le lapin. Pour viser, il faut toujours tenir compte du sens du mouvement. Visez le lièvre entre les deux oreilles s'il fuit directement devant vous ; visez les pattes de devant s'il vient sur vous. Enfin, visez-le au nez s'il passe de travers.

Opérez de même pour le lapin s'il est en plaine, et sans vous presser. Mais sous bois, ou dans les broussailles, il importe de presser vivement le coup, car le gibier n'est souvent visible que pendant quelques instants, et l'on est même fréquemment obligé de tirer au jugé, alors qu'il a disparu.

Le gibier à plumes. A petite portée, tirez la caille ou la perdrix en plein corps. Si la portée dépasse 25 ou 30 mètres, tenez grand compte de la direction du vol ; si le gibier monte tirez un peu haut, s'il descend tirez un peu bas.

La caille part souvent sous les pieds mêmes du chasseur ; dans ce cas ne vous pressez pas, ajustez bien, et attendez, pour lâcher le coup en plein corps, que l'oiseau soit au moins à 25 mètres.

La bécasse est plus difficile à tirer, à cause des crochets qu'elle fait en volant. Si vous êtes à découvert, attendez qu'elle ait fait son premier crochet ; mais sous bois il faut aller le plus vite possible, sous peine de voir le gibier disparaître.

tir à la cible. — Le tir à la cible se pratique avec des armes spéciales, de haute précision (voy. **FUSIL DE TIR A LA CIBLE**). Il demande des qualités différentes de celles exigées par le tir à la chasse. Mais l'un et l'autre tir ne peut être poussé à sa perfection que par un homme absolument maître de ses nerfs, qui n'éprouve aucun trouble, aucune anxiété ; le calme le plus absolu peut seul, surtout dans le tir à la cible, permettre l'immobilité complète du canon, immobilité sans laquelle la précision n'est pas possible.

Et d'abord le tireur doit se placer dans une position telle qu'il soit en équilibre parfait, sans oscillation possible du corps, les jambes un peu écartées, les pieds perpendiculaires l'un à l'autre.

Il faut maintenant épauler et viser. Le poids de l'arme étant supporté par la main droite, on soulève le bras gauche jusqu'à ce que le coude soit à la hauteur de l'œil; puis, la main gauche restant immobile, on fait descendre le coude jusqu'à l'appliquer fortement sur la poitrine, le plus à droite possible, ce qui offre un solide point d'appui pour soutenir la carabine. L'avant-bras étant ainsi tenu verticalement, la main gauche forme un chevalet, sur lequel on pose le fusil ; le canon repose sur la paume, et les doigts, réunis et allongés, tiennent le bois.

L'arme étant ainsi en mains, on appuie légèrement la crosse contre l'épaule droite, le coude droit étant élevé à la



Tireur à la cible.

hauteur de l'œil (*fig.*). Cette position doit être très aisée, sans aucun effort, ni crispation, la carabine étant posée naturellement en équilibre, sans qu'il y ait à la serrer avec les mains. Cette aisance seule permet de viser longuement et de presser doucement la détente, sans *à-coup*, sans *tirer à soi*, et conservant l'immobilité absolue de tout le corps, le doigt seul étant mobile. Que le doigt soit, d'ailleurs, très fortement engagé dans la détente, de façon à presser avec la *deuxième* articulation de l'index.

Le débutant doit s'exercer à prendre très exactement la position indiquée ici, et à la maintenir longtemps dans la plus grande immobilité. Si les pieds sont bien posés, le corps bien en équilibre, cette immobilité est aisée à obtenir.

Quand la position est bonne, il faut ajuster, le regard allant de la tête du *guidon* à l'encoche de la *visière*.

On commence par pénétrer, avec la ligne de visée, un peu au-dessus du milieu de la cible; puis on élève *lentement* l'extrémité du canon jusqu'à ce qu'on vise le centre de la mouche. C'est alors que, sans attendre, il faut presser *graduellement* la détente.

Cette visée doit se faire d'un coup, sans hésitation. Le tireur qui ne se sent pas d'aplomb, qui oscille quand le canon s'élève, qui voit, au moment où il vise la mouche, une oscillation de l'arme, n'a pas à persister pour assurer le coup. Il n'a qu'à abattre l'arme, respirer, se calmer et se remettre en position.

Une aspiration profonde est nécessaire avant de mettre en joue. La poitrine, plus gonflée, présente alors au coude gauche un appui plus solide. De plus le tireur peut alors se dispenser de tout mouvement respiratoire pendant la durée du coup ; il se contente de laisser partir doucement l'air contenu dans les poumons, et rien ne trouble son immobilité.

tirasse. — La *tirasse* est un filet pour prendre les cailles et les perdrix : son usage est à bon droit interdit, comme d'ailleurs celui de presque tous les filets de chasse. Ce filet ne diffère pas, en somme, du *traîneau* comme disposition; ses mailles ont 5 à 6 centimètres de diamètre pour la perdrix, 3 à 4 pour la caille.

tisanes. — Voy. DÉCOCTION et INFUSION.

titre. — Voy. MONNAIES.

titre de rente. — Voy. VALEURS IMMOBILIÈRES.

titres perdus (finances). — Voy. PLACEMENTS.

toise (mesure). — Voy. LONGUEUR, SUPERFICIE, VOLUME.

tomates. — Pour la culture de la tomate, voyez LÉGUMES; pour la tomate considérée comme assaisonnement, voyez SAUCES (*fig.*).

Tomates farcies. Prenez de grosses tomates bien mûres, mais cependant un peu fermes. Ouvrez-les par-dessus et enlevez les graines à l'aide d'une petite cuiller. Remplissez le trou ainsi fait par une *farce* grasse ou maigre à peu près quelconque ; composée par exemple d'un fin hachis de mie de pain, fines herbes, poivre, sel, additionné d'un peu de lard et de restes de viandes cuites si on veut une farce grasse, d'œufs durs si on veut une farce maigre. Disposez alors sur un plat beurré, et faites cuire

feu dessus feu dessous, jusqu'à ce qu'elles soient bien rissolées.

Conserves de tomates. Le *procédé d'Appert* permet de conserver d'une



Tomate. — Rameau de tomate.

saison à l'autre de la sauce aux tomates aussi parfaite que si elle était fraîche. Quand les tomates sont abondantes, on choisit les plus belles, bien mûres, mais intactes et sans aucun morceau gâté; on les lave bien, on les essuie, on les coupe en morceaux et on les fait cuire dans un chaudron en remuant constamment jusqu'à ce qu'elles soient assez écrasées pour qu'elles ne risquent plus de s'attraper. Quand on juge la cuisson suffisante, on écrase dans une passoire pour séparer la peau et les pépins, et on met en bouteilles, en remuant la masse entière du jus pour que la pulpe mélangée à l'eau se répartisse également dans toutes les bouteilles. On termine comme on le fait toujours dans le procédé d'Appert (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES); on maintient l'ébullition du bain-marie pendant 25 à 30 minutes. La sauce ainsi conservée s'emploie en cuisine comme les tomates fraîches.

tonne (mesure). — Voy. POIDS.

tonneau (mesure). — Voy. POIDS.

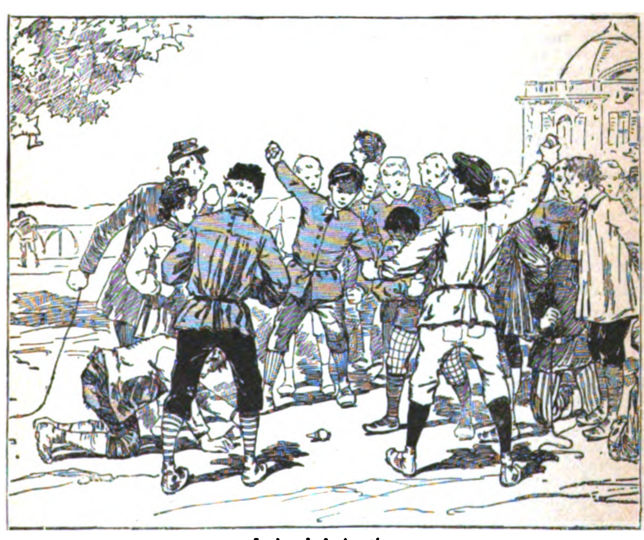
tonnelle (chasse). — La *tonnelle* est un grand filet en forme de cône, assez semblable à une nasse qui aurait 4 à 5 mètres de longueur sur 0m,75 de diamètre d'ouverture.

Les braconniers s'en servent pour capturer à la fois des compagnies de perdrix entières, des bandes d'alouettes.

Engin interdit par la loi.

tonte. — Voy. MOUTON.

tontine. — Société d'assurance mutuelle sur la vie. Chacun des associés ayant fourni une certaine somme, le capital ainsi formé est employé à constituer une rente annuelle fixe, payable à partir d'une certaine époque. Cette rente annuelle est répartie entre les survivants, de telle manière qu'au décès de chacun d'eux la part des autres se trouve augmentée. La formation et la



Le jeu de la toupie.

gestion des tontines sont soumises à une réglementation spéciale.

torchons. — Voy. BLANCHISSAGE.

torréfaction. — Voy. CAFÉ.

toupie. — On sait quelle est la forme de la toupie et comment on la fait tourner sur elle-même (*fig.*).

Les enfants jouent à la toupie d'après plusieurs règles.

Jeu du rond. Un cercle étant tracé, de 2 ou 3 mètres de diamètre, chaque joueur y lance à son tour sa toupie, en lui donnant assez d'impulsion pour qu'elle puisse en sortir, soit en se déplaçant pendant qu'elle tourne, soit en roulant au moment où elle cesse de tourner. Si une toupie reste dans le rond, le possesseur ne peut la reprendre, mais les autres joueurs s'efforcent de la délivrer en visant dessus avec leurs toupies. Un joueur qui vient de délivrer une toupie reprend la sienne, quand même elle resterait dans le rond. A ce jeu, chaque joueur peut avoir plusieurs toupies.

Jeu du moine. Un joueur lance sa toupie, les autres visent dessus. Le joueur qui a manqué la toupie à atteindre prend la sienne dans la paume de la main, *alors qu'elle tourne encore*, et la lance sur le but visé, de façon à l'atteindre. S'il n'y réussit pas, c'est sa toupie à lui qui est placée sur le sol et qui devient le point de mire du jeu.

Tourgeville (*Calvados*). — Petite station de bains de mer, à laquelle on arrive par Trouville qui se trouve à une très petite distance. Belle plage, villas, chalets. Voy. BAINS DE MER.

tournis. — Voy. MOUTON.

tours d'adresse et tours de cartes. — Les tours d'adresse, de prestidigitation, les tours de cartes sont innombrables; mais la plupart d'entre eux exigent soit une habileté très grande, qui ne peut s'acquérir que par une longue pratique, soit un matériel spécial qui n'est pas entre les mains de tous. Nous devrons donc nous contenter de donner ici quelques exemples de tours, choisis parmi ceux dont l'exécution est particulièrement facile.

La hauteur du chapeau (*fig.*). Présentez un chapeau haute forme à une personne et priez-la d'indiquer avec le doigt jusqu'à quelle hauteur il s'élèverait, le long du mur, si on le posait sur le parquet. La personne indiquera toujours, si elle n'est pas prévenue, une hauteur beaucoup trop grande.

Le bouchon récalcitrant (*fig.*). Prenez une bouteille vide et un bouchon plus petit que le goulot, capable d'entrer très librement, sans aucun frottement. Placez la bouteille horizontalement, le bouchon posé dans le goulot, et défiez une personne de souffler assez fort pour faire entrer le bouchon dans la bouteille. Au moment où la personne soufflera, le bouchon sortira vivement et viendra



La hauteur du chapeau.

frapper le visage du souffleur. Le bouchon entrerait, au contraire, si on aspirait fortement, d'une distance de 2 ou 3 centimètres.

Le son des cloches (*fig.*). Au milieu d'une mince ficelle, longue de 80 centimètres, attachez une cuiller d'argent ou de ruolz. Prenez des deux mains les deux extrémités de la ficelle et introduisez-les dans les oreilles, que vous boucherez en même temps; laissez pendre devant vous cette sorte de fil à plomb. Si une autre personne frappe doucement sur la cuiller avec une se-



Le bouchon récalcitrant.

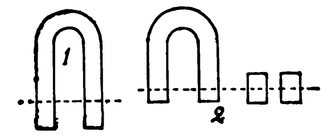
conde cuiller, vous entendez le son des cloches.

Le buveur attrapé (*fig.*). Pariez avec une personne que vous boirez 3 verres d'eau plus rapidement qu'elle n'en boira un seul, en vous réservant de poser vous-même les verres sur la table ou sur la cheminée. Le défi accepté, faites porter 4 verres à bordeaux, remplissez-les d'eau ou de tout autre liquide; puis, prenant un morceau de papier fort un peu plus grand que l'ouverture du verre, posez ce papier sur le verre de votre adversaire, appuyez légèrement avec deux doigts, retournez le verre, posez-le sur la table (qui ne doit pas avoir de nappe) ou sur la cheminée, l'ouverture en bas, et tirez doucement sur le papier de façon à l'enlever. Ceci fait, donnez, le signal, et buvez doucement; votre adversaire sera dans l'impossibilité de vous imiter.



Le son des cloches.

Le bon coup de couteau (*fig.*). Découpez une tranche de mie de pain en forme de fer à cheval, et proposez à une personne de diviser ce fer à cheval en 7 parties en donnant seulement 2 coups de couteau. La personne cherchera longtemps avant de trouver la solution de la question. Cette solution est indiquée dans la figure ci-contre, les 2 lignes pointillées indiquant la manière de donner le premier, puis le second coup de couteau.



Le bon coup de couteau.



Le buveur attrapé.

Les ficelles incassables (*fig.*). Soutenez horizontalement un manche à balai en

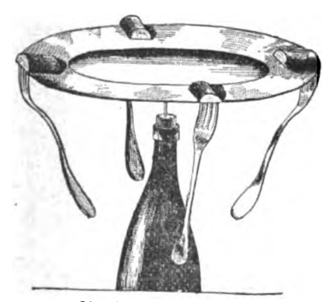
bois blanc, à un mètre au-dessus du sol, à l'aide de deux très minces ficelles verticales. Si vous portez au milieu du manche à balai, à l'aide d'un solide bâton de bois dur, un coup *très fort* et *très sec*, le manche à balai sera cassé net, et les 2 minces ficelles résisteront.



Ficelles incassables.

Quand on aura réussi le tour 2 ou 3 fois de cette manière, on le réussira aussi en faisant reposer le manche à balai sur les doigts de deux personnes complaisantes, ou sur les bords de deux verres remplis d'eau. Les verres ne seront pas brisés, et l'eau n'en sera pas répandue.

L'assiette en équilibre (*fig.*). Vous pouvez faire tenir une assiette en équilibre sur la pointe d'une aiguille; mais ceci

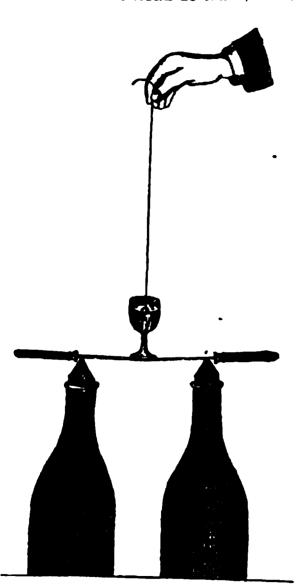


L'assiette en équilibre.

demande une certaine adresse. L'aiguille est fixée sur le bouchon d'une bouteille, la pointe en haut : c'est là-dessus que l'assiette doit se tenir. Pour réaliser l'expérience, coupez 2 bouchons dans le sens de la longueur; dans chaque demi-bouchon piquez obliquement les pointes d'une fourchette, et disposez les bouchons ainsi alourdis autour de l'assiette, en croix. L'assiette étant ainsi préparée, posez-la horizontalement sur la pointe de l'aiguille et, sans la lâcher complètement, déplacez peu à peu les bouchons à petits coups, jusqu'à ce que vous sentiez que l'équilibre est réalisé.

A l'aide de bouteilles, de couteaux, de fourchettes, de bouchons, etc., il est aisé de réaliser une foule d'équilibres du genre de celui-ci; nous en indiquons seulement un autre.

Le verre en équilibre (*fig.*). Fixez, sur deux bouteilles de même hauteur, deux bouchons taillés en biseau. Sur chaque bouchon faites reposer horizontalement la lame d'un couteau de table, de telle



Le verre en équilibre.

manière que les deux lames arrivent dans le voisinage l'une de l'autre, sans cependant se toucher. Sur les extrémités des deux lames, que vous tenez entre le pouce et l'index, posez un verre fin, à liqueur, à moitié rempli d'eau; le verre se tiendra en équilibre. On arrive rapidement à réaliser ce tour en faisant varier de petites quantités, par tâtonnements, la distance des bouteilles et la quantité d'eau contenue dans le verre.

Quand le verre est en équilibre, faites descendre dans l'eau un petit caillou, attaché à un fil, de telle manière que ce caillou ne touche pas le fond. En agissant adroitement sur le fil pour faire

monter et descendre le caillou, vous communiquez au verre un balancement régulier.

Deviner la pièce touchée (*fig.*). Ce tour est un des plus simples et un des plus surprenants qui se puissent voir. Il n'exige aucune adresse manuelle, mais seulement quelque ingéniosité pour le faire paraître moins simple qu'il n'est en réalité et empêcher par suite les spectateurs d'en deviner la solution.

Demandez aux personnes présentes quelques pièces de monnaie (gros sous ou pièces de 2 francs), toutes de même valeur, mais de millésimes différents, de



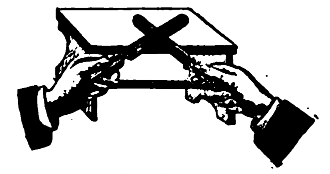
Deviner la pièce touchée.

façon qu'il soit aisé de les distinguer les unes des autres. Vous vous procurez ainsi, par exemple, 6 pièces de 2 francs. Vous mettez, *sans affectation*, ces pièces sur le marbre de la cheminée ou sur la table, jusqu'à ce qu'elles aient bien perdu la chaleur de la poche. Puis vous les faites tomber, sans les échauffer par le contact de vos doigts, dans un chapeau à haute forme. Vous les remuez aussi longtemps qu'on le désire, puis vous en faites prendre une par une des personnes présentes, en lui recommandant de la bien cacher, car vous avez les yeux perçants ; la personne regarde le millésime, le montre aux personnes voisines, si elle le veut, et remet la pièce dans le chapeau. Vous remuez vivement, *mais pas longtemps*, et, posant le chapeau sur la table, vous prenez les pièces *l'une après l'autre* avec la main droite, pour les faire passer dans la gauche. Celle qui vous semble chaude au toucher est la pièce qui a été prise. Pour intriguer les spectateurs, vous n'avez qu'à paraître examiner les pièces de très près, à les regarder obliquement, à les faire tourner sur la table, etc., avant de dire celle que vous avez devinée, et que vous connaissez dans le moment où vous l'avez prise.

La chute de la poire (*fig.*). Ce tour et les suivants, exigent une préparation préalable, faite à l'insu des spectateurs.

A un clou fixé au plafond attachez un fil soutenant verticalement un gros clou. Quand le fil a complètement cessé d'osciller, soulevez un verre plein d'eau au-dessous du clou, de façon à ce que celui-ci se mouille, sans prendre aucun mouvement. Enlevez le verre doucement, et le clou laissera tomber sur le sol une goutte d'eau *directement* au-dessous de lui : remarquez avec une extrême pré-



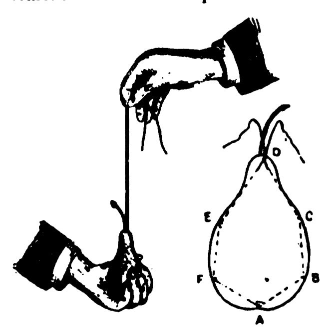


La chute de la poire.

cision en quel endroit est tombée la goutte ; au besoin faites en ce point une petite marque, visible pour vous seul. Ceci fait, vous pouvez, le soir ou le lendemain, parier que vous couperez une poire en quatre en la laissant tomber du plafond. Le pari accepté, vous attachez la queue de la poire à un fil, vous fixez le fil au clou du plafond, et vous attendez que les oscillations aient complètement cessé. Vous prenez deux couteaux de table coupant bien et, avec les deux mains, vous les tenez *solidement en croix* à quelques centimètres au-dessus du point marqué sur le plancher. Un ami, monté sur une chaise, détermine la chute de la poire *en brûlant le fil*, sans lui communiquer *aucun mouvement* qui ferait manquer l'expérience.

La poire entière et partagée (*fig.*). Prenez une pomme, ou mieux encore une poire bien mûre, puis une aiguille un peu longue, un peu grosse, portant un morceau de fil de lin blanc très solide. Piquez la poire de D en E, puis de E en F, de F en A, de A en B, de B en C et de C en D, de telle sorte que le fil, entré par D, ressorte par le même trou, après avoir fait intérieurement tout le tour de la poire. Si vous tirez alors sur le fil, progressivement, avec précaution, en pre-

nant d'une main la poire et de l'autre les deux extrémités du fil, en D, vous couperez le fruit en deux, et vous retirerez le fil par l'ouverture D. Les petits trous A, B, C, D, E, F disparaîtront complètement à la suite d'un petit frottement



La poire entière et partagée.

avec le doigt, et la poire ne conservera aucune trace de l'opération subie. Si vous opérez ainsi sur plusieurs fruits, que vous les placiez dans une assiette, les personnes qui les prendront, au dessert, seront bien surprises de les voir se séparer en deux au moment où elles auront achevé de les peler.

La bonne aventure (*fig.*). A 25 grammes d'eau ajoutez 1 gramme d'*acide sulfurique :* vous aurez une *encre de sympathie* qui vous permettra de faire le tour suivant. Sur la première feuille d'une main de papier écolier, écrivez diverses devises de bonne aventure, en employant une plume neuve et l'encre de sympathie ci-dessus (une plume d'oie est préférable à une plume de fer). Disposez ces devises de telle manière que lorsque, plus tard, on coupera la feuille en petits carrés égaux, il y ait une devise sur chaque morceau de papier. Laissez sécher, les caractères seront tout à fait invisibles. Le tour est prêt et peut être fait soit sur-le-champ, soit plusieurs jours plus tard.


La bonne aventure.

Vous proposez de dire la bonne aventure. Vous prenez, comme par hasard, la feuille de papier préparée, et priez une des personnes présentes de couper cette feuille en huit, dix, douze parties égales, selon le nombre des devises que vous avez écrites; les papiers une fois coupés, vous priez la personne de les plier chacun en deux et de les mettre elle-même dans une poêle, une casserole, et de fermer avec un couvercle. Vous prenez alors la casserole et, l'approchant du feu, vous la faites chauffer en remuant constamment, de façon que les morceaux de papier soient assez fortement chauffés, mais non calcinés. Après quelques minutes, vous posez la casserole sur la table, vous prononcez des paroles cabalistiques, et, enlevant le couvercle, vous faites prendre un papier à chacune des personnes présentes. Toutes les devises appparaissent alors, bien nettement en noir, sur les carrés de papier.

Le feu révélateur (*fig.*). Dans une petite fiole renfermant 50 grammes d'eau tiède mettez 10 à 15 grammes de salpêtre et


Le feu révélateur.

remuez de temps en temps, pour faciliter la dissolution. Trempez alors un tortillon de papier dans le liquide et tracez, sur une feuille de *papier fin*, un dessin simple (contour d'une figure, d'un animal); il faut avoir soin que le tortillon de papier soit constamment bien mouillé, de façon à laisser sur le papier une quantité de liquide un peu grande. Laissez sécher, et rien ne sera visible de la figure tracée. Si ensuite on applique sur l'un des points du trait le bout encore très incandescent d'une allumette qu'on vient d'éteindre, le papier prend feu à l'endroit touché et brûle tout le long des contours tracés, découpant ainsi la figure dont personne ne soupçonnait l'existence.

La pièce escamotée (*fig.*). Ce tour demande une préparation préalable et une



La pièce escamotée.

certaine dextérité. Dans l'ourlet d'un foulard de soie à dessins, on a cousu une pièce d'un franc. On tire le foulard de sa poche, on l'ouvre, on l'étale, on le secoue, on le montre en tous sens, en le tenant par les deux coins, et justement par l'un de ceux dont la doublure renferme la pièce. On étale enfin le foulard sur la table, on demande une pièce de un franc à une des personnes présentes et on la pose ostensiblement au milieu du foulard : chacun la voit. Pliant alors le foulard on enlève la pièce, qu'on garde dans la main droite, et on y substitue la pièce qui est dans l'ourlet. On donne alors le foulard à tenir à une personne; elle le tient, les coins pendants (sauf 1, ce dont personne ne s'aperçoit), la pièce en dessus, dont la forme est très apparente. On annonce alors, mais alors seulement, qu'on va escamoter cette pièce, que tout le monde voit. On frappe avec une baguette sur la pièce, chacun entend le bruit et est bien convaincu que la pièce est là. Prenant alors un des coins qui pendent, on prononce des paroles cabalistiques et, frappant sur la pièce avec la baguette, on tire vivement le foulard pour l'enlever des mains de celui qui le tient. On le montre de nouveau, bien étendu, sur ses deux faces, et chacun constate que la pièce n'y est plus.

Pendant la seconde partie du tour on a eu le temps, au moment où les spectateurs étaient occupés à regarder le foulard, de glisser dans son gousset la pièce qu'on avait conservée dans la main. Il ne faut pas l'en tirer, mais prendre dans son porte-monnaie une autre pièce et la rendre à la personne à laquelle on avait fait l'emprunt, en s'excusant de ne pouvoir rendre la pièce primitive, qui a disparu.

tours de cartes. — Les tours de cartes sont innombrables; presque tous exigent une grande habileté de main; il ne servirait de rien d'indiquer ici comment on peut les exécuter, l'indication d'une recette ne donnant pas la dextérité indispensable en semblable circonstance. Nous donnerons donc seulement quelques tours presque enfantins, qui sont à la portée de tout le monde, en commençant par les plus faciles. Un grand nombre d'autres, demandant ce qu'on nomme la *carte forcée*, exigent une grande adresse.

La carte annoncée. Vous confiez à une personne un jeu de 32 cartes; elle en prend une et la replace où elle veut dans le jeu, en remarquant à quel rang elle la met, à partir de la dernière. Le jeu vous étant rendu, vous coupez vous-même en comptant, sans en avoir l'air, le nombre de cartes que vous détachez du dessus pour les faire passer dessous : supposons que vous ayez ainsi détaché 6 cartes. Vous annoncez que vous allez retourner les cartes en les comptant, et que la carte touchée par la personne arrivera la vingt-sixième (ce nombre vous étant donné en retranchant 6 de 32). Il ne reste plus qu'à compter convenablement : pour le faire vous demandez alors quel rang occupait la carte à partir de la dernière, quand on l'a remise dans le jeu. Si ce rang est le onzième, vous retournez les cartes en comptant 12 à la première, puis 13, 14.... La carte touchée arrive au rang annoncé, la vingt-sixième.

Les quatre paquets. On bat les cartes, en ayant soin d'opérer de manière à connaître celle qui se trouve sur le jeu au moment où l'on a terminé, par exemple

la *dame de trèfle*. Posant alors le jeu sur la table, on prie une personne de faire 4 paquets; pendant que cette personne fait les paquets, on remarque bien celui dont on connaît la carte supérieure. On annonce alors qu'on va dire les noms des 4 cartes qui sont sur les 4 paquets. Pour réaliser la promesse qu'on vient de faire, on indique d'abord la carte dont on connaît le nom, *dame de trèfle*, et, en même temps, on prend la carte d'un des autres paquets, on la regarde, sans la montrer à personne. Ce n'est pas la dame de trèfle, mais bien, par exemple, le *sept de cœur*. On prend alors la carte supérieure du second paquet en annonçant que c'est le sept de cœur : on regarde cette carte nouvelle, c'est le *valet de pique*. On prend la carte supérieure du troisième paquet en disant, valet de pique, et on tire, par exemple, le *neuf de cœur*. On prend alors la carte supérieure du dernier paquet en disant, neuf de cœur, et cette carte, que l'on tire la dernière, est justement la *dame de trèfle* que l'on connaît depuis longtemps. On a ainsi en mains les 4 cartes annoncées, qu'on peut étaler sur la table. Elles ne sont pas sorties dans l'ordre énoncé, mais les assistants n'en ont rien vu.

Les as séparés, puis réunis. On commence par cacher dans sa manche 3 cartes d'un jeu. On présente ce jeu à une personne en la priant de prendre les 4 as et de les étaler sur la table, en évidence. On reprend alors le jeu, on le bat vivement, on le pose sur la table, puis, rassemblant les 4 as en un petit paquet, on y joint habilement les 3 cartes qui étaient cachées. On pose alors très ostensiblement le petit paquet sur le jeu ; ce petit paquet contient les 4 as et, en outre, les autres cartes, qui sont sur les as et dont les spectateurs ignorent l'existence. On prend alors l'une après l'autre les 3 cartes du dessus et on les met, bien ostensiblement, en 3 points différents du jeu ; les spectateurs, croyant que ces cartes sont les as, ne doutent pas que ceux-ci ne soient bien séparés les uns des autres, comme on l'a annoncé. On fait alors couper, puis, étalant le jeu sur la table, on montre que les 4 as séparés sont revenus les uns auprès des autres.

Deviner la carte retournée. Rien n'est plus aisé ; rien cependant n'intrigue davantage les spectateurs. Quand on prend, dans un jeu de cartes, une figure quelconque, roi, dame ou valet, on remarque que la marge est toujours un peu plus large d'un côté que de l'autre, sans que cette différence soit, le plus souvent, bien sensible. On prend donc les douze figures d'un jeu, on les range sur la table les unes près des autres, de manière que toutes les cartes soient tournées de façon à présenter les marges les plus larges du même côté. Puis on s'éloigne, en priant une personne de retourner bout par bout l'une des cartes à son choix. Quand on revient l'aspect du jeu n'a pas changé, les cartes ayant chacune deux figures, et par suite n'ayant ni haut ni bas. On voit tout de suite, cependant, à la largeur des marges quelle carte a été retournée.

La carte animée. Ce tour demande plus d'habileté et un peu de préparation. On choisit un cheveu très fin, long de $0^m,40$; on attache l'une de ses extrémités au bouton de la manchette du bras gauche. A l'autre extrémité on a mis un très petit morceau de cire à parquet, qu'on a rendue molle en la maniant dans les doigts. Les personnes présentes ne voient pas ce fil si fin, ni la cire. On présente alors une carte du jeu à l'une de ces personnes, on la prie de la regarder et de la mettre sur le jeu qu'on a posé sur la table. Pendant ce temps on prend la cire de la main droite, puis, saisissant les cartes, on presse un peu fortement pour coller la cire sur celle de dessus; on coupe en prenant bien garde d'aller doucement ; on retourne le jeu, qu'on étale en éventail sur la table. On dit alors qu'on ne connaît pas la carte désignée, mais qu'elle va sortir au commandement : quelques mouvements de la main gauche, que l'on fait doucement, en mesure, comme pour donner des ordres à la carte, la font en effet sortir peu à peu, par de petits mouvements qui ont l'air spontanés. Quand elle est bien sortie, on la prend de la main droite, en enlevant la cire et le cheveu, et on la montre aux assistants.

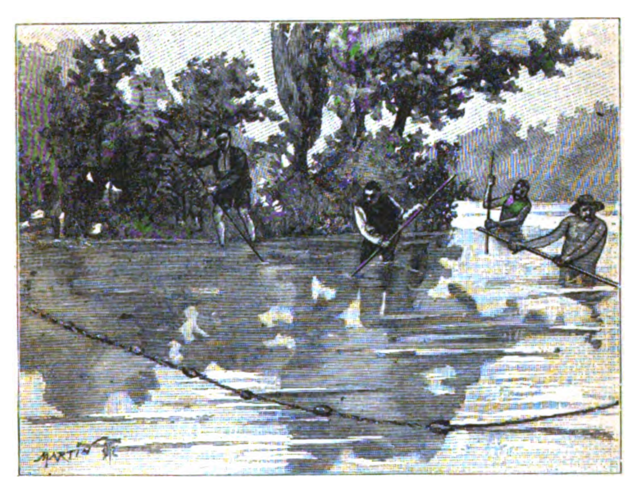
traîneau (chasse). — Ce *filet*, très simple et très destructeur en certaines régions, n'est autorisé nulle part ; il est toujours constitué par une nappe de filet dont les mailles, faites en petite ficelle, ont une dimension de 3 centimètres s'il s'agit de prendre des alouettes ; s'il s'agit de prendre un autre oiseau, tel que la perdrix, les mailles peuvent être plus grandes.

Le traîneau a 15 à 20 mètres de long, 4 à 5 mètres de haut ; à chaque extrémité est attachée une perche légère, aussi longue que la hauteur du filet. Monté de la sorte, cet engin ressemble beaucoup à une *senne** de rivière, et il s'emploie d'ailleurs d'une manière assez analogue.

traînée (chasse). — La *traînée* est un moyen d'amorcer employé pour les chasses qui ont pour but la destruction des renards et des loups.

Un *piège* quelconque ayant été tendu, il faut tâcher d'y faire venir l'animal.

Pour cela, on attache un morceau de charogne à une longue branche flexible (et non à une corde, qui aurait une odeur particulière), et on traîne cette charogne dans les endroits où les loups et les renards ont l'habitude de passer. L'homme qui fait la traînée est à cheval; s'il est à pied, il doit frotter préalablement ses souliers assez fortement avec un morceau de charogne, qui est ensuite jeté. Le long de la traînée, on laisse de distance en distance un petit



Le tramail.

morceau de charogne, puis on en emploie un morceau de grosseur convenable pour appâter le piège.

A défaut de piège, on peut empoisonsonner la charogne (au risque d'empoisonner les chiens). On l'abandonne alors dans le voisinage de l'eau, de manière que la bête boive après avoir mangé, ce qui active singulièrement l'absorption du poison. Sans cette précaution, le loup ou le renard, qui vomissent à volonté, en seraient souvent quittes pour des nausées. Comme poison, on peut employer de l'arsenic blanc, de la poudre de noix vomique, ou même de la strychnine.

Enfin on peut abandonner la charogne près d'un abri derrière lequel est caché le tireur. Mais les loups et les renards sont si rusés et si méfiants que c'est là un genre d'affût qui réussit rarement.

traite. — Voy. LETTRE DE CHANGE.

tramail (pêche). — Cet engin de pêche, assez compliqué, est constitué par trois filets de forme rectangulaire. Deux de ces filets (les *aumées*) ont de fort grandes mailles, de 20 à 25 centimètres d'ouverture; le troisième (la *flue*) a des mailles très petites. Les *aumées* ont de 2 à 3 mètres de hauteur et 30, 40, 50 mètres de largeur; la *flue* a à peu près une longueur et une largeur doubles (*fig.*).

Pour monter le tramail on étend sur l'herbe une des aumées, en la tendant par 4 piquets fixés en terre. On la recouvre de la flue, à laquelle on fait faire des plis en tous sens, répartis uniformément, de telle manière que la flue ne dépasse d'aucun côté. Par-dessus la flue on tend la seconde aumée. Sur l'un des bords (dans le sens de la longueur) on attache de nombreux *plombs* qui réunissent les trois filets; sur le bord opposé on met des *lièges*, dont les attaches réunissent aussi les 3 filets.

Le tramail préparé, on le tend en travers de la rivière ou autour d'un espace couvert de grandes herbes. Les plombs vont au fond, les lièges flottent et le filet se tient ainsi verticalement. On bat alors la rivière avec des perches, en commençant à 100 mètres du tramail et en marchant vers lui. Ou bien, si on a entouré des herbes, on les coupe à la faux, d'un bateau, de façon à en chasser le poisson.

Le poisson, fuyant, vient donner dans l'engin. Il passe facilement à travers

les mailles de la première aumée et pousse devant lui les mailles de la flue, non tendues, flottantes et faites d'un fil fin. Il enfonce aussi une partie de la flue dans une maille de la seconde aumée, formant de la sorte une poche, de laquelle il ne peut plus sortir.

transaction. — Tout différend entre deux ou plusieurs personnes peut être réglé par *transaction*, c'est-à dire à l'aide de concessions mutuelles faites volontairement par les parties.

Quand la transaction a été consentie, elle doit être rédigée par écrit, en acte authentique et sous seing privé. Elle a alors toute l'autorité de la chose jugée en *dernier ressort*, et ne peut plus être attaquée que s'il y a eu fraude de l'une des parties ou erreur sur l'objet de la contestation.

transcription.— La *transcription* est une formalité qui consiste à faire copier, sur les registres du *bureau des hypothèques*, les actes constatant les ventes, échanges, baux à long terme, etc. des immeubles. Cette transcription est obligatoire, et la vente, l'échange,... ne devient parfait que lorsqu'elle est accomplie. Les registres des transcriptions sont ouverts au public; toute personne peut demander copie des transcriptions qui l'intéressent. C'est par la transcription seule qu'on peut savoir d'une manière incontestable quel est le légitime propriétaire d'un immeuble.

transpiration. — Une personne en transpiration doit, plus que toute autre, éviter les courants d'air, qui, en arrêtant brusquement la transpiration, déterminent des *refroidissements** parfois dangereux.

A défaut d'*endurcissement*, la *flanelle* est nécessaire aux personnes sujettes à des transpirations fréquentes et abondantes.

Une personne qui arrive chez elle en grande transpiration doit *immédiatement* quitter ses vêtements, pratiquer ou mieux faire pratiquer une friction sur tout le corps avec un linge bien sec et prendre rapidement des vêtements secs.

Il est encore préférable, pour une personne en bonne santé, de laver le corps abondamment à l'*eau froide*, soit à l'aide d'un linge très largement mouillé, soit avec une grosse éponge, puis de se couvrir de vêtements secs. Pour pratiquer cette ablution froide, on opérera *très vite*, et surtout on se gardera bien d'attendre que la sueur soit passée.

transplantation. — Voy. ARBRES FRUITIERS.

transports. — Les entrepreneurs qui se chargent, moyennant un prix convenu, de faire transporter d'un lieu dans un autre, par terre ou par eau, les objets ou marchandises appartenant à d'autres personnes sont responsables de ces objets ou marchandises; sauf le *cas fortuit* ou la *force majeure*, ils répondent de la perte et des avaries des choses qui leur sont confiées; ils doivent, en outre, livrer les objets dans un délai maximum déterminé.

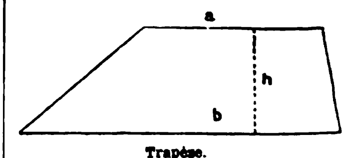
Quand un objet transporté arrive avarié ou en retard, le destinataire agit prudemment en refusant de le recevoir et d'en payer le port. S'il consent à prendre livraison de l'objet, sous toutes réserves, après avoir fait constater par témoins le retard ou l'avarie, il se gardera d'acquitter les frais de port, sous peine de perdre son droit à toute réclamation ultérieure.

En compensation de cette responsabilité, l'entrepreneur de transports a le droit de retenir les objets transportés tant que les frais de port, de douane, d'octroi,... n'ont pas été acquittés.

trapèze. — La surface d'un *trapèze* (*fig.*) s'obtient en multipliant la demi-somme des bases $\frac{a+b}{2}$ par la hauteur h:

$$S = \frac{a+b}{2} \times h.$$ Voy. GÉOMÉTRIE.

Exemple : Les 2 bases d'un trapèze ont



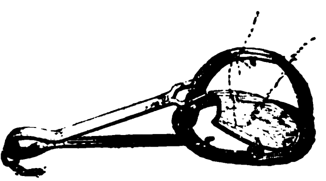
Trapèze.

pour longueur 4m,35 et 8m,43, sa hauteur est de 3m,20; quelle est sa surface? — *Réponse :* $\frac{4^m,35 + 8^m,43}{2} \times 3^m,20 = 20$ m. carrés, 44 décimètres carrés et 80 centimètres carrés.

traquenard (chasse). — Le *traquenard* est peut-être le piège le plus employé pour la destruction des animaux nuisibles de notre pays : loups, renards, fouines, blaireaux, et de quelques gibiers, tels que les lapins. Aussi allons-nous insister sur la description de ce piège et la manière de l'employer (*fig.*).

Sur un cercle métallique très solide reposent deux demi-cercles également en fer, articulés l'un à l'autre et susceptibles de s'ouvrir ou de se fermer comme la monture d'un porte-monnaie.

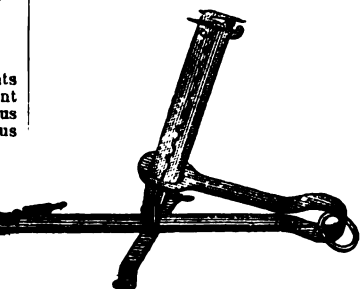
Ces deux demi-cercles peuvent être, lorsqu'il s'agit de prendre des bêtes puissantes, comme le loup, le renard, le blaireau, la fouine, armés de pointes très



Traquenard sans dents, fermé.

aiguës qui se croisent comme des dents quand les deux arcs se rapprochent l'un de l'autre. Ces deux arcs, soutenus par le cercle inférieur, sont maintenus

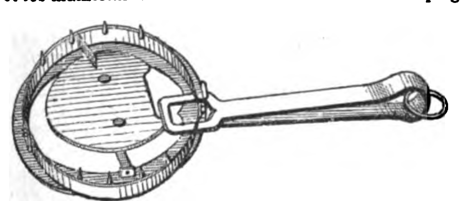
On fait des traquenards de toutes forces, depuis les plus petits pour prendre les rats, les belettes et même quelques oiseaux, jusqu'aux plus grands pour prendre les loups. Ces derniers sont fort dangereux, et le chasseur qui les tend doit avoir la plus grande prudence, pour ne pas se faire serrer lui-même, par suite d'une détente accidentelle. Voici quelles précautions il faut prendre pour tendre ces pièges; ces précautions sont surtout indispensables



Traquenard à dents, fermé. — Il reçoit un œuf pour appât.

Traquenard rectiligne, à dents et à pointes.

serrés très fortement l'un contre l'autre par un très puissant ressort d'acier. Mais on peut, en abaissant le ressort par une pression directe, ouvrir les arcs et les maintenir ouverts à l'aide d'une



Traquenard à pointes, ouvert. — Il est à bascule, se met sur le passage des animaux nuisibles, sans appât.

détente à crochets, communiquant avec une plaque à bascule. Quand on met les deux crochets directement en regard l'un de l'autre, ils maintiennent le ressort tendu et le piège ouvert; mais pour peu qu'on agisse sur la plaque centrale, celle-ci bascule, fait lâcher les crochets, et le ressort, se détendant, rapproche les deux arcs si violemment que l'animal placé sur le piège est pris par le cou, par la patte, par le corps, et serré si fortement qu'il ne peut s'échapper.

quand on veut attraper des animaux méfiants et rusés comme le loup et le renard.

Le chasseur, pour ne pas laisser son odeur au piège ni sur le sol, frottera la semelle de ses souliers avec un appât fait de vieux *oing*, de *farine*, de *fenugrec* et de quelques gouttes d'*huile d'aspic*. Il aura des gants également graissés avec cet appât. Le piège, muni d'une forte corde ou d'une chaîne métallique, sera tendu dans une passée de l'animal, et dissimulé aussi habilement que possible avec de la terre ou des débris végétaux, de façon à donner à l'emplacement occupé par le piège l'aspect des emplacements voisins. Dans le voisinage, et également dans les passées, on arrangera le sol de la même manière à plusieurs endroits, et on mettra sur ces emplacements, non munis de pièges, le même appât que sur le piège lui-même, mais en petite quantité. Le tout pour endormir la méfiance de l'animal.

L'appât à mettre sur la bascule du piège dépend de l'animal poursuivi : charogne ou pain grillé dans l'appât

indiqué ci-dessus, s'il s'agit du loup ou du renard.

On attache souvent le piège par sa corde ou sa chaîne à un arbre voisin ou à un piquet solidement enfoncé en terre. Dans ce cas, la bête, une fois prise, fait des efforts terribles pour se dégager, et il n'est pas rare qu'elle y parvienne, Il vaut donc mieux ne pas attacher la chaîne, mais la munir, à son extrémité, d'un gros et solide bâton, long de 0m,80 et fixé en son milieu. La bête, une fois prise, se sauve au plus vite, entraînant piège, chaîne et bâton; à chaque instant elle est arrêtée par le bâton qui se met en travers des obstacles, et bientôt, épuisée de fatigue, elle reste immobile, sans faire aucun effort. Le matin, au jour, on suit la trace et on retrouve l'animal. Mais ce procédé, qui risque moins de laisser perdre l'animal, met le piège lui-même en danger, pour le cas exceptionnel où on ne peut retrouver le gibier.

travail. — En principe le travail est libre en France, c'est-à-dire « qu'il est permis à toute personne de faire tel négoce ou d'exercer telle profession, art ou métier qu'elle trouvera bon », en se conformant aux lois et règlements institués pour prévenir ou atténuer les dangers physiques ou moraux qui peuvent résulter de l'exercice de certaines industries ou de l'emploi de certains appareils. Quiconque porte obstacle à la liberté du travail par violence, voies de fait, menaces et manœuvres frauduleuses est puni d'amende et de prison, sans préjudice des dommages-intérêts.

En fait, la liberté du travail est restreinte dans un grand nombre de cas par des prohibitions qui ont leur raison d'être dans les nécessités budgétaires ou dans l'obligation d'entourer de garanties spéciales l'exercice des professions desquelles dépendent la vie ou la tranquillité des citoyens. C'est ainsi que la fabrication des poudres, des allumettes, la culture du tabac sont interdites aux particuliers et monopolisées entre les mains de l'Etat; il en est de même du transport des lettres. De même, un certain nombre de charges n'existent qu'en nombre limité (charges de notaires, d'avoués, d'huissiers, de greffiers, de commissaires-priseurs, etc.), et il n'est permis à personne d'en créer de nouvelles. Enfin le droit d'exercice de certaines professions est astreint à des conditions étroites ; les avocats doivent être licenciés en droit, les médecins doivent être docteurs en médecine.

travail (*réglementation du travail*). — Le travail des hommes, mais surtout celui des femmes et des enfants, est réglementé par les lois de 1892 et de 1893 (voy. aussi, dans le *Supplément*, la loi de 1898 sur les *Accidents du travail*).

Et d'abord la loi réglemente les dispositions de propreté, de salubrité, de ventilation, de chauffage, d'éclairage des ateliers. Elle s'occupe de la protection des ouvriers contre les accidents provenant de l'usage des appareils mécaniques. Cette loi s'applique aux manufactures, usines, chantiers, ateliers, et tous établissements employant des appareils mécaniques. Elle ne s'applique pas aux magasins de commerce. L'observation en est placée sous la surveillance de l'*Inspection du travail*; l'inobservation de ses prescriptions expose les patrons à des poursuites de simple police, puis à des poursuites de police correctionnelle (amende maximum de 2 000 fr., et, parfois, fermeture de l'usine).

En dehors de ces dispositions de protection générale, le travail des adultes n'est presque pas réglementé; mais il n'en est pas de même de celui des femmes et des enfants. Cette réglementation ne s'applique qu'au travail industriel ; elle ne s'occupe pas du travail agricole, ni du travail commercial, du travail de bureau ou de celui des domestiques.

Les enfants ne peuvent être employés avant l'âge de 13 ans au travail industriel. Toutefois les enfants pourvus du certificat d'études primaires peuvent être employés à 12 ans, quand un médecin, chargé d'un service public, leur a donné un certificat d'aptitude physique. Dans les institutions de bienfaisance, où l'on donne aux enfants à la fois l'instruction primaire et l'enseignement manuel, ce dernier ne peut dépasser 3 heures par jour pour les enfants âgés de moins de 13 ans.

De 13 à 16 ans, un enfant ne peut travailler plus de 10 heures par jour. De 16 à 18 ans, plus de 11 heures par jour, avec un maximum de 60 heures par semaine.

Au-dessus de 18 ans, les jeunes gens sont assimilés aux adultes, et leur travail n'est pas réglementé.

Au-dessus de 18 ans, les femmes, quel que soit leur âge, ne peuvent travailler plus de 11 heures par jour.

Les heures de travail doivent être coupées par un ou plusieurs repos d'une durée d'au moins une heure. Un jour de repos par semaine est obligatoire pour les femmes de tout âge et pour les garçons de moins de 18 ans. Ce jour de repos peut ne pas être le même pour tous.

En principe, le travail de nuit dans les établissements indiqués ci-dessus est interdit aux femmes de tout âge et aux garçons de moins de 18 ans. Cependant, de nombreuses dérogations, étroitement réglementées, sont autorisées par le ministre de l'Industrie, sur avis conforme des Inspecteurs du travail.

Les travaux souterrains aux mines, minières et carrières sont interdits aux filles et aux femmes. Ils ne sont permis aux garçons de 13 à 18 ans que dans des conditions spéciales.

La loi réglemente aussi le travail des enfants dans les théâtres sédentaires et dans les théâtres ambulants.

En outre, différents travaux sont interdits aux enfants de moins de 18 ans et aux femmes comme présentant des causes de danger, ou excédant leurs forces, ou dangereux pour la moralité, ou particulièrement insalubres.

L'observation des différentes prescriptions de la loi est soumise à la surveillance des inspecteurs du travail. Les infractions sont poursuivies devant le tribunal de simple police, et, en cas de récidive, devant le tribunal de police correctionnelle (amende maximum de 100 fr. par contravention, affichage du jugement, insertion dans les journaux).

La loi s'applique également aux enfants placés en apprentissage dans les établissements industriels.

travail manuel. — Voy. CERTIFICAT D'APTITUDE.

travaux de couture (**certificat d'aptitude à l'enseignement élémentaire des**). — Les aspirantes doivent avoir plus de 18 ans. Les épreuves ont lieu au chef-lieu du département. Les travaux de couture à exécuter sont choisis dans le programme du cours moyen et du cours supérieur des écoles primaires élémentaires.

travaux forcés. — Voy. PÉNALITÉ.

travaux publics (**ministère des**). — L'administration centrale des travaux publics reçoit des employés à titre d'*expéditionnaires* ou de *rédacteurs*.

Pour se présenter à l'examen d'*expéditionnaire*, il faut avoir de 16 à 29 ans (34 pour les anciens militaires); l'examen ne dépasse pas les limites d'une bonne instruction primaire (traitement 1 500 à 3 000 francs).

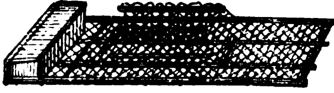
Pour se présenter à l'examen de *rédacteur*, il faut avoir de 21 à 29 ans (34 pour les anciens militaires) et avoir fait un stage de 2 ans comme expéditionnaire; l'examen porte sur l'écriture, l'orthographe, l'arithmétique, la géographie, le droit administratif et le droit civil. Les conducteurs des ponts et chaussées, les gardes-mines ne sont pas assujettis au stage. Les rédacteurs peuvent arriver aux situations les plus élevées de l'administration centrale (directeur. 18 000 francs); le traitement de début est de 2 000 francs.

De l'administration centrale des *travaux publics* dépendent le service des *Palais nationaux* et celui du *Mobilier national*, qui occupent un assez grand nombre d'employés et d'agents subalternes.

traversin. — Voy. LIT.

trébuchet (**chasse**). — On donne le nom de *trébuchet* à un grand nombre de pièges à ressort qui ont pour but de tuer les oiseaux ou tout autre gibier, ou de les prendre vivants; ainsi l'*assommoir**, la *mésangette**, la *sauterelle** sont des trébuchets. Ces engins sont généralement interdits; aussi ne décrirons-nous complètement qu'un seul système de trébuchet, destiné à prendre quelques petits oiseaux pour les conserver.

Trébuchet à filet (*fig.*). On vend dans le commerce des trébuchets pour prendre des petits oiseaux. Cet appareil se compose d'un cadre rectangulaire en



Trébuchet à filet.

bois ou en fil de fer, sur lequel peut se rabattre un filet à peu près de même grandeur, sous l'action d'un ressort. Le filet peut être maintenu ouvert par un système de bascule analogue à celui des *traquenards**. On tend ce trébuchet dans un endroit que fréquentent les petits oiseaux; le mieux est de l'employer en hiver, quand il y a de la neige; d'un coup de balai on fait une place nette, sur laquelle on met l'appareil. Un peu de grain est mis sur la bascule; l'oiseau qui vient se poser sur cette bascule la fait agir et le filet, se refermant vivement, emprisonne le petit oiseau sans lui faire de mal.

On peut construire soi-même, avec un peu d'adresse, un trébuchet à filet. Une branche verte d'osier, un peu forte, est courbée en forme d'arc à l'aide d'une ficelle *plusieurs fois doublée*, que l'on attache à ses deux extrémités. On passe alors dans le milieu de cette ficelle une règle plate un peu plus longue que le double de la corde de l'arc et, faisant tourner plusieurs fois cette règle autour de la corde, on tord fortement celle-ci comme est tordue la corde d'une scie à scier le bois. Quand on juge la torsion suffisante, on pousse la règle dans un sens ou dans l'autre, de manière que la corde la divise en deux parties égales, et on attache l'arc d'osier sur l'une des extrémités de la règle, à l'aide d'une ficelle. On prend alors une autre branche semblable à la

première, mais un peu moins longue et un peu moins grosse; on la courbe avec les mains, on la pose, ainsi maintenue, sur l'autre extrémité de la règle, et on enfonce ses 2 extrémités dans la corde tordue, un peu en dehors et tout près des extrémités de l'autre arc, de façon à compléter une circonférence. La corde étant fortement tordue, l'introduction des extrémités de la branche n'est pas facile; elle est cependant facilitée si on a eu soin de tailler un peu en biseau ces deux extrémités. On n'attache pas ce second arc sur la règle, on le laisse libre. Les arcs préparés, il faut organiser un système de détente. On attache sur la règle, près du grand arc et en dedans de celui-ci, une baguette longue de 2 ou 3 centimètres, qui s'élève verticalement et présente une encoche près de son extrémité supérieure.

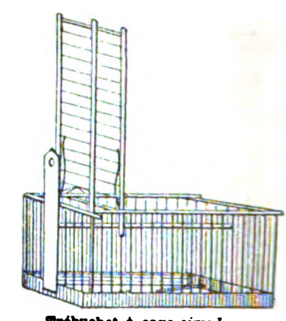
Sur la règle, et à 10 centimètres en dedans de l'arc, on fixe par une petite ficelle, parallèlement à l'axe, une branchette d'osier flexible, dont l'extrémité libre, taillée en biseau, arrive juste dans l'encoche. Voici comment on fait fonctionner cette détente. Supposons que, fixant la règle sur le sol à l'aide de 2 piquets agissant sur ses extrémités, on vienne à soulever le petit arc, de façon à le faire tourner et à le rabattre vers le grand. Dans cette nouvelle position, le petit arc viendra se placer tout près de la baguette à encoche.

On fera alors passer la branchette flexible par-dessus la branche de l'arc, et on introduira le biseau dans l'encoche; si alors on lâche le petit arc, il restera en place, maintenu par la branchette. Mais le moindre mouvement imprimé à celle-ci dégagera le biseau, et le petit arc, rendu libre, obéira à la torsion de la corde et reviendra vivement dans sa position normale.

La carcasse ainsi construite, on attache aux 2 arcs, formant circonférence de cercle, un filet à mailles fines. Pour tendre le piège on fixe la règle sur le sol, on relève le petit arc de façon à le placer sous la détente, en repliant le filet entre les 2 arcs; on met la détente et, près d'elle, quelques menus grains. Les oisillons qui viennent manger ces grains se posent sur la détente, la font partir : le petit arc se soulève, entraînant avec lui le filet, qui emprisonne l'oiseau.

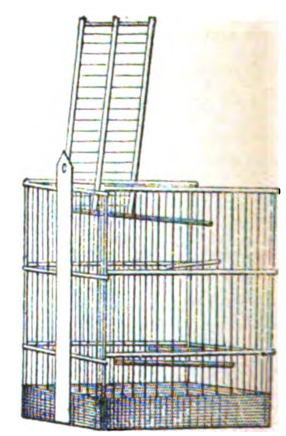
Le talent du constructeur consiste à faire une détente sensible, et à la disposer de façon qu'elle n'accroche pas le filet.

Trébuchet à cage (*fig.*). Les trébuchets à cage sont assez compliqués pour qu'on ne puisse guère les construire soi-même. Ils ont des dispositions diverses. Ils se composent, en général, d'une cage renfermant un oiseau en captivité, l'appelant, et d'une autre cage, grande



Trébuchet à cage *simple*.

ouverte, dans laquelle peut entrer l'oiseau attiré par l'appelant. Dès qu'il est entré, l'oiseau se pose sur une marchette qui fait fonctionner une détente,



Trébuchet à cage *double*, pouvant contenir un *appelant*.

et la cage se ferme. Certains trébuchets sont disposés de façon à pouvoir prendre de suite plusieurs oiseaux, sans avoir besoin d'être tendus à chaque fois.

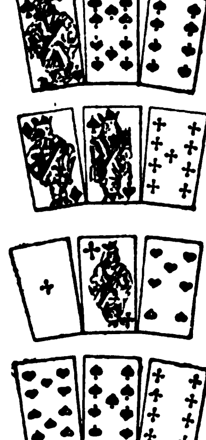
Trégastel (*Côtes-du-Nord*). — Village assez éloigné de la mer, avec une jolie plage, remarquable par les beaux rochers de la côte. Sur la plage, un grand couvent de religieux et un

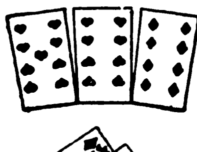
petit hôtel reçoivent les baigneurs dans des conditions de prix très douces.

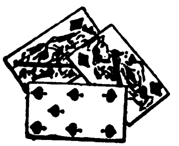
On se rend à Trégastel par Lannion (chemin de fer); de là une voiture conduit à destination (12 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

Tremblade (*Charente-Inférieure*). — Petite ville de 3 000 habitants, dans le voisinage de la mer. A 4 kilomètres de là se trouve la splendide plage sablonneuse de la Côte, à laquelle conduit un service régulier d'omnibus. La station est desservie par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

trente et un. — Ce jeu de cartes, appelé aussi *brelan* ou *mistigri*, est amusant à jouer en famille; il est d'ailleurs très facile et laisse presque tout au hasard (*fig.*). On le fait avec 32 cartes, entre un nombre de joueurs qui peut varier de 4 à 8. Si l'on est plus de 8 joueurs, on prend un jeu de 52 cartes. L'as est la plus forte carte.







Le trente et un à cinq joueurs.

La manière de jouer. Le donneur, tiré au sort, mêle, fait couper et distribue les cartes *une à une*; après chaque tour il retourne une carte sur la table. La distribution est terminée quand chacun a 3 cartes, et qu'il y en a 3 aussi sur la table, visibles de tous.

Si l'un des joueurs a 31 en main, de la même couleur (l'as comptant 11, le roi, la dame, le valet et le dix comptant 10, les autres cartes comptant pour leur valeur nominale), il abat immédiatement son jeu, et le coup est terminé.

Si aucun des joueurs n'a 31 en main, le premier à jouer a le droit d'échanger son jeu contre celui qui est sur la table, ou d'échanger seulement une de ses cartes contre une de celles qui sont sur la table; quand il a joué ainsi, le suivant peut, lui aussi, changer son jeu (quand bien même l'échange aurait déjà été fait) ou changer seulement une carte, et ainsi de suite en tournant toujours, jusqu'à ce que le jeu soit arrêté.

Le jeu est arrêté *immédiatement* quand, par suite d'un échange, l'un des joueurs arrive au point de 31, qu'il abat de suite pour le montrer.

Le jeu est encore arrêté quand un joueur a changé tout son jeu contre celui sur la table, ou quand un joueur, sans avoir 31, a déclaré s'y tenir, c'est-à-dire renoncer à son droit d'échanger une carte. Mais, dans ces 2 cas, les échanges continuent jusqu'à ce que le tour soit terminé, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on soit arrivé à celui qui a donné les cartes. Alors on abat les jeux pour voir qui a le plus faible point; celui-là est le perdant du coup.

Quand on voit que, même avec des échanges, on ne peut espérer faire 31, on tâche d'augmenter son point le plus possible, de façon à n'être pas le perdant. Outre les points élevés, on peut rechercher les *brelans*, qui mettent aussi à l'abri de la perte du coup; un brelan est formé par 3 cartes de même nom (3 rois, 3 dames,...) ou bien par le valet de trèfle, appelé *mistigri*, accompagné de 2 cartes de même nom. Les brelans comptent comme points inférieurs à 31, mais supérieurs à 30; le brelan de mistigri est le plus faible des brelans.

La manière de compter. Au début de la partie, chaque joueur met l'enjeu convenu dans une petite corbeille, pour former *la poule*, et il reçoit 3 jetons. A chaque coup, dès que les jeux sont abattus, on compte les points de chacun; celui qui a le plus petit point perd un jeton, qu'il met dans une petite corbeille, et on passe à un autre coup, les cartes étant données par le joueur placé à droite de celui qui a donné au coup précédent.

Quand un joueur a perdu tous ses jetons, il sort du jeu: il est *mort*. Les autres continuent jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un joueur. Celui-là est le *gagnant*: il prend la poule.

Si l'on veut égayer le jeu en famille, on autorise les *morts* à poser des questions aux *vivants* pendant toute la suite de la partie. Si un vivant, par distraction, répond un seul mot aux interrogations d'un mort, il est obligé de lui céder sa place.

Tréport. — Voy. LE TRÉPORT.

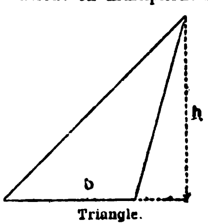
trésor. — On nomme *trésor* toute chose cachée ou enfouie sur laquelle aucune personne ne peut justifier sa propriété, et qui est découverte par le pur effet du hasard. Le trésor appartient à celui qui le trouve dans son propre fonds; trouvé dans le fonds d'autrui, il appartient pour moitié à celui qui l'a découvert, et pour l'autre moitié au propriétaire du fonds. L'ouvrier qui trouve par hasard un trésor a droit à en posséder la moitié; mais si les travaux qu'il exécute pour le compte d'un autre avaient précisément pour but la recherche du trésor, l'ouvrier n'aurait droit à rien autre chose qu'au salaire convenu. De même, celui qui fait des fouilles sur le terrain d'autrui sans son autorisation n'a aucun droit au trésor qu'il peut découvrir.

L'usufruitier n'a aucun droit, comme usufruitier, sur le trésor trouvé dans la propriété dont il a la jouissance; mais si c'est lui qui trouve ce trésor, par hasard, il a droit à la moitié. Voy. aussi OBJET TROUVÉ.

trésorier-payeur général. — Les *trésoriers-payeurs généraux*, ou *receveurs généraux*, établis au chef-lieu de chaque département, sont principalement chargés d'acquitter les dépenses publiques et départementales; en même temps ils dirigent pour tout le département la perception des contributions directes. Ils sont choisis parmi les receveurs particuliers, les employés supérieurs des finances; un tiers des vacances est réservé au libre choix du ministre.

Les traitements sont, selon la classe, de 12 000 à 25 000 francs.

triangle. — La surface d'un *triangle* s'obtient en multipliant sa base



Triangle.

b par sa hauteur *h*, et prenant la moitié du produit ainsi obtenu : $S = \frac{bh}{2}$ (voy. GÉOMÉTRIE). — *Exemple :* La base d'un triangle a 6m,25 de longueur, sa hauteur 3m,42 ; quelle est sa surface ? — *Réponse :* $\frac{1}{2} \times 6{,}25 \times 3{,}42 = 10$ mètres carrés, 68 décimètres carrés, 75 centimètres carrés (*fig.*).

tribunal de commerce. — Tribunal institué pour juger les affaires commerciales. Le tribunal de commerce étend sa jurisprudence sur tout l'arrondissement dans lequel il est situé ; dans les arrondissements où il n'en existe pas, c'est le tribunal civil qui juge, d'après le code de commerce, les contestations commerciales.

Le tribunal de commerce est composé d'un président, de juges en nombre variable selon l'importance du tribunal (de 2 à 14), et de juges suppléants. Ces fonctions sont gratuites, temporaires et électives.

Les juges sont élus au scrutin de liste par une assemblée d'électeurs choisis parmi les commerçants les plus recommandables. La liste des électeurs, comprenant 50 à 1 000 noms (3 000 pour la Seine), est dressée par une commission spéciale. Les juges sont élus pour 2 ans, et renouvelables par moitié tous les ans; avant d'entrer en fonctions, ils reçoivent leur investiture du président de la République et prêtent serment devant la cour d'appel de leur ressort.

Les tribunaux de commerce jugent les contestations relatives aux engagements et transactions entre négociants, marchands et banquiers, les contestations entre associés, celles relatives aux actes de commerce. On peut en appeler devant les cours d'appel dans le délai de 2 mois.

Le jugement des tribunaux de commerce est sans appel pour les contestations dont la valeur est inférieure à 1 500 francs.

tribunal de première instance. — Le *tribunal de première instance*, dit aussi *tribunal civil*, *tribunal d'arrondissement*, est établi dans chaque arrondissement. C'est le tribunal de droit commun, c'est-à-dire celui qui juge toutes les contestations qui n'ont pas, par des lois spéciales, été attribuées aux juges de paix et aux tribunaux administratifs ou aux tribunaux de commerce. Comme tribunal d'appel, il juge les affaires sur lesquelles les juges de paix ne peuvent statuer qu'en premier ressort.

Le tribunal de première instance juge sans appel pour les affaires mobilières et personnelles jusqu'à la somme de 150 francs, et pour les affaires immobilières dont l'objet ne dépasse pas 60 fr. de revenu. Pour des contestations plus importantes, ses jugements sont susceptibles d'appel devant la cour d'appel.

La plupart des affaires susceptibles d'être jugées par le tribunal de première

instance doivent d'abord être soumises à une tentative de conciliation chez le juge de paix.

Les détails de la procédure en usage dans les procès civils sont souvent fort longs et ne peuvent être indiqués ici. Disons seulement que chaque plaideur doit être assisté d'un *avoué*. Après le jugement rendu, si la cause est de celles qui sont susceptibles d'appel, cet appel doit être fait dans les 2 mois. Les jugements prononcés en dernier ressort peuvent être l'objet d'un recours en cassation pour cause de violation de la loi, d'excès de pouvoir, etc.

Le tribunal de première instance fait fonction de *tribunal de commerce* dans tous les arrondissements où il n'y a pas de tribunal de commerce. En outre, jugeant au criminel, le tribunal de première instance, sous le nom de *tribunal correctionnel*, juge les infractions à la loi désignées sous le nom de *délits ;* c'est donc une juridiction criminelle intermédiaire entre celle du juge de paix, qui juge des *contraventions*, et celle de la cour d'assises, qui juge les *crimes*. Voy. PÉNALITÉ.

Le nombre des juges composant un tribunal d'arrondissement varie suivant l'importance de ce tribunal. Le traitement varie aussi avec la classe du tribunal. Pour rendre un jugement, il faut 1 président et 2 juges. Traitement des présidents (Paris, 20 000 francs ; province, 5 000 à 10 000 francs, selon la résidence) ; vice-présidents (Paris, 10 000 ; province, 4 000 à 7 000 francs) ; juges (Paris, 8 000 ; province, 3 000 à 6 000 fr.).

Il y a en outre, auprès de chaque tribunal, un procureur de la République (traitement : Paris, 20 000 francs ; province, 5 000 à 10 000 francs) et un ou plusieurs substituts (traitement : Paris, 8 000 francs ; province, 2 800 à 5 000 fr.) pour remplir les fonctions de ministère public.

Un des juges, nommé *juge d'instruction* (traitement : Paris, 10 000 francs ; province, 4 000 à 7 000 francs), est chargé de faire les recherches et les enquêtes relativement aux crimes et aux délits commis dans l'arrondissement. L'enquête terminée, l'accusé est l'objet d'une *ordonnance de non-lieu* s'il n'y a pas contre lui de charges suffisantes, ou renvoyé devant le juge de paix, le tribunal correctionnel ou la chambre des mises en accusation, selon que l'infraction dont on l'accuse est une contravention, un délit ou un crime.

Enfin il y a, dans tout tribunal, des *juges suppléants* (pas de traitement), chargés de remplacer les juges absents, un greffier en chef, des commis greffiers, des avoués pour représenter les plaideurs, des avocats pour les défendre et des huissiers pour signifier les divers actes de procédure.

tribunal des conflits. — Le *tribunal des conflits*, dont les attributions sont indiquées plus loin, est une juridiction suprême constituée par le garde des sceaux (président), 3 conseillers d'Etat, 3 conseillers à la Cour de cassation élus par leurs collègues, et 2 membres élus par les autres juges. Il y a également 2 suppléants élus par les autres juges. Le rôle de ministère public y est rempli par un maître des requêtes au conseil d'Etat et par un membre du parquet de la Cour de cassation, l'un et l'autre désignés par le président de la République.

Les avocats au conseil d'Etat et les avocats à la Cour de cassation peuvent plaider devant le tribunal des conflits. Les séances de ce tribunal sont publiques.

Comme son nom l'indique, ce tribunal juge les conflits qui peuvent s'élever entre les diverses autorités administratives et judiciaires. Lorsque, par exemple, un tribunal civil est saisi d'une affaire qui devrait être portée devant le conseil de préfecture, le préfet demande au tribunal de se déclarer incompétent. Si le tribunal rejette le *déclinatoire* du préfet et se déclare compétent, le préfet prend un *arrêté de conflit*, c'est-à-dire qu'il porte la contestation devant le tribunal des conflits, lequel décide en dernier ressort si l'affaire doit être jugée par le tribunal civil ou le conseil de préfecture.

Il arrive d'autres fois, au contraire, que le tribunal civil et le conseil de préfecture, successivement saisis d'une affaire par les personnes intéressées, se déclarent tous les deux incompétents ; le tribunal des conflits est alors saisi par ces personnes, et il renvoie la cause devant celui des 2 tribunaux qui doit la juger.

tribunal de simple police. — Voy. JUSTICE DE PAIX.

tribunaux. — En France la justice est *gratuite* (c'est-à-dire que les juges ne doivent rien recevoir des justiciables), *publique* et *libre* (c'est-à-dire que l'accusé peut se défendre lui-même ou se faire défendre par un avocat).

Les tribunaux chargés de rendre la justice sont énumérés ci-dessous ; il sera parlé de chacun d'eux à son ordre alphabétique.

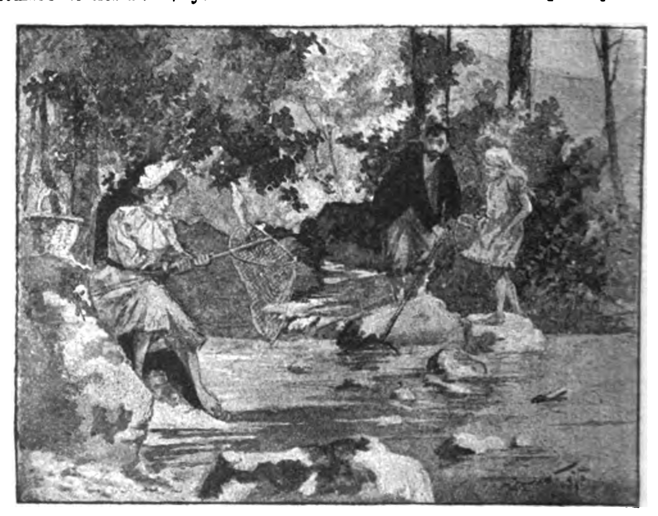
1° **Juridiction civile.** Elle règle les contestations entre les particuliers, sauf celles entre commerçants. Elle comprend trois tribunaux : *justice de paix, tribunal de première instance, cour d'appel.*

2° **Juridiction criminelle**. Elle comprend trois tribunaux : *justice de paix*, portant alors le nom de *tribunal de simple police ; tribunal de première instance*, portant alors le nom de *tribunal de police correctionnelle ; cour d'assises*.

3° **Juridiction commerciale**. Elle est constituée par le *tribunal de commerce*.

4° **Juridiction administrative**. Elle appartient aux *maires*, aux *sous-préfets*, aux *préfets*, au *ministre de la justice*, aux *conseils de préfecture* et *au conseil d'État*.

5° **Tribunaux particuliers**. Un certain nombre de tribunaux, ayant des attributions toutes spéciales, ne peuvent rentrer dans aucune des catégories précédentes ; ce sont le *conseil des prud'hommes*, le *conseil de guerre*, le *tribunal des conflits*, la *Cour des comptes*, la *haute cour de justice* et enfin la *Cour de cassation*.



Pêche de la truite à la trouble.

trichinose. — Voy. PORC.

trictrac. — Le jeu de *trictrac*, autrefois fort en honneur en France, est aujourd'hui bien délaissé. Il est difficile, et il serait absolument superflu d'en indiquer les règles ; pour un jeu semblable, les leçons d'un bon joueur et une assez longue pratique sont indispensables. Quelques indications sommaires, en deux ou trois pages, n'apprendraient à peu près rien au débutant. Nous parlerons donc seulement, dans ce livre du jeu de *jacquet* * (voy. ce mot), qui est une variété du trictrac, mais une variété beaucoup plus simple.

tricycle. — Voy. VÉLOCIPÈDE.

tripes. — Les tripes sont constituées par les intestins du bœuf. On en fait des mets agréables, mais peu nutritifs, et de digestion difficile. Avant toute préparation, il faut les nettoyer avec soin à plusieurs eaux, les traiter par l'eau bouillante, puis les faire dégorger pendant 24 heures dans l'eau froide changée à plusieurs reprises.

Les préparations indiquées pour le *gras-double* s'appliquent également aux tripes. On peut aussi les préparer à la *mode de Caen*.

Pour cela on met, au fond d'une terrine fermant bien, des tranches de carottes, oignons, lard, un bouquet de persil et de thym, des clous de girofle, de l'ail, du poivre, des morceaux de pied de bœuf. Les tripes, égouttées, saupoudrées de sel et de muscade, sont rangées par-dessus avec un peu de jambon. Quand la casserole est remplie, on ajoute un peu d'eau, un peu de vin blanc, on couvre de bardes de lard, on ferme et on scelle le couvercle avec de la pâte. On met au four pendant 6 ou 7 heures, et on sert chaud dans la terrine même ou dans un plat bien chaud.

tromperie. — Toute tromperie sur la nature ou la quantité d'une marchandise vendue est passible d'un emprisonnement de 3 mois à 1 an et d'une amende qui ne peut être inférieure à 50 francs. L'amende et l'emprisonnement sont augmentés si la marchandise renferme des mixtures nuisibles à la santé, ou s'il y a récidive. Le seul fait, pour un commerçant, de posséder de faux poids, de fausses mesures, de fausses balances, des marchandises falsifiées est passible d'une amende de 16 à 150 francs et d'un emprisonnement de 6 à 10 jours, quand bien même il ne serait pas établi que le commerçant a fait usage de ses fausses mesures, ni qu'il a vendu ses marchandises falsifiées. En outre, les objets dont la vente, l'usage ou la simple possession constituent le délit sont confisqués. Le tribunal a la faculté d'ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désigne et son insertion dans les journaux aux frais du condamné.

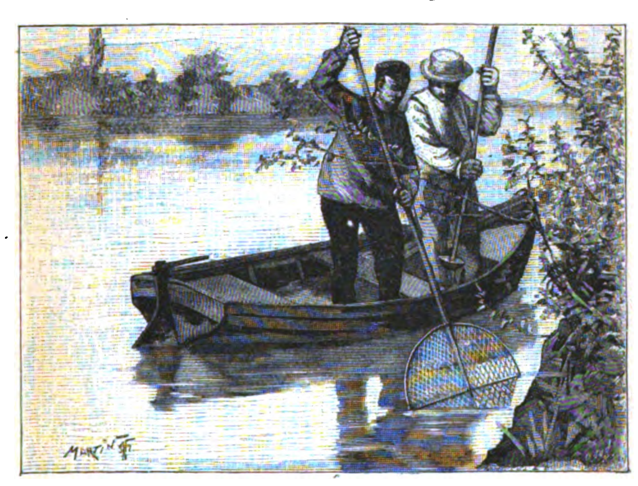
troquart. — Voy. MÉTÉORISATION.

trouble (pêche). — La *trouble* est une poche en filet, montée comme l'indique la figure; à cette monture est attaché un manche de 4 à 5 mètres de longueur.

Dans les cours d'eau très étroits dont la trouble peut garnir presque toute la largeur, on la pousse devant soi, en remontant ou en descendant le courant. De temps en temps on relève la poche pour voir s'il y a quelque poisson de pris.

Dans les rivières, on traîne la trouble sans se mettre à l'eau, du bord, en la promenant le long de la rive. On peut ainsi faire une assez bonne pêche, quand les eaux ont perdu leur transparence par suite d'une légère crue.

Mais la manière la plus fructueuse d'employer la trouble est la suivante; il est vrai que cette manière d'opérer est interdite dans la plupart des cours d'eau. On s'approche en bateau des cavités comprises sous les berges de la rivière. Devant la cavité et aussi près que possible, on installe l'engin, le manche maintenu verticalement. Par le côté, entre la berge et la trouble, on introduit une perche avec laquelle on *pilonne* fortement la cavité souterraine. Cette manœuvre effraye le gros poisson réfugié sous la berge et le fait fuir; en même temps l'eau, troublée par le pilonnage, perd sa transparence et les poissons, ne voyant pas le piège, s'y lancent tête baissée.



La trouble.

Trouville (*Calvados*). — Ville de 7 000 habitants, situation pittoresque à l'embouchure de la Toucques. Plage de sable fin, bordée de grands hôtels et de belles villas.

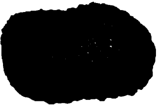
Quoique les distractions soient très nombreuses à Trouville et bien qu'en

dehors des plaisirs mondains on puisse pêcher agréablement et faire de fort belles promenades, nous ne recommanderons pas cette plage essentiellement élégante aux personnes qui viennent chercher à la mer le repos et la tranquillité.

Vie généralement à un prix élevé.

On se rend à Trouville par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

truffes. — Les bonnes truffes sont fermes au toucher, quoique un peu flexibles; la surface en est noire, rugueuse; l'intérieur est noir, avec des veines de couleur gris cendré, qui traversent la chair en tous sens (*fig.*).


Truffe.

Avant de les assaisonner, il faut enlever la terre avec la pointe d'un couteau, les brosser rudement dans l'eau froide à l'aide d'une brosse à ongles, puis les mettre à égoutter dans une passoire, en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient sèches. On les pèle ensuite, en enlevant une peau aussi mince que possible; cette peau est d'ailleurs utilisée dans les hachis, auxquels elle communique son parfum.

Les truffes se conservent bien sous la graisse pendant plusieurs mois. Pour les conserver en bouteilles par le procédé Appert (voy. CONSERVES ALIMENTAIRES), on les lave et on les brosse très soigneusement, puis on les fait cuire doucement avec un peu d'eau salée dans une casserole fermée. On les met ensuite en bouteilles, on ferme hermétiquement et on maintient pendant 3 heures dans le bain-marie en ébullition.

La truffe ainsi pelée est utilisée de diverses manières en assaisonnement. Elle est échauffante et d'une digestion difficile.

On trouve des truffes à une petite profondeur sous la terre, dans certains terrains sablonneux, au pied des chênes et des châtaigniers. Le chercheur de truffes est ordinairement aidé par un chien ou un porc, lequel est guidé par son odorat. Cette recherche demande, pour être fructueuse, une grande habitude.

truite (**cuisine**). — Chair délicate, de facile digestion. Une truite bien fraîche a les écailles brillantes, les ouïes rouges et l'œil encore vif. Les grosses truites se préparent comme le *saumon**; les petites se font frire à l'huile et se servent avec des tranches de citron. Voy. POISSON.

truite (**pêche**). — La truite est incontestablement le poisson le plus délicat de nos rivières (*fig.*). Sa pêche est difficile et se pratique de bien des manières.

La *truite ordinaire*, ou *truite blanche*, se rencontre dans les petites rivières, dans les ruisseaux aux eaux claires et vives, au milieu des cascades, et surtout sous les roues des moulins. La *truite saumonée*, plus grosse, est moins répandue; elle se pêche, d'ailleurs, par les mêmes procédés.


Truite (longueur, 0m,3..).

Divers *filets* peuvent être employés à la pêche des truites, surtout dans les torrents des montagnes : épervier, trouble. On peut même prendre ces poissons à la main, dans les trous et dans les pierres où ils se réfugient.

A l'hameçon on prend la truite avec les diverses *lignes de fond* (*ligne à soutenir, jeu*) amorcées comme nous l'indiquons pour la ligne flottante.

La pêche à la ligne flottante est une véritable chasse, dans laquelle le pêcheur poursuit le poisson partout où il a chance de le rencontrer. D'ailleurs, aucun poisson n'est plus capricieux, et on doit connaître ses habitudes si on veut arriver à le prendre. La truite ne mord pas par le vent d'est, ni quand il fait grand vent, ni par des temps orageux. Elle ne mord pas non plus quand le ciel est clair, ni, la nuit, quand il y a de la lune. Pendant et après les pluies douces, quand il n'y a pas trop de vent et que le ciel est couvert, voilà le moment le plus favorable pour pêcher la truite à la ligne. Lors de la saison froide, pêcher seulement au milieu du jour; dans la saison chaude, le matin et le soir.

A la *ligne flottante* on amorce au ver, avec un véron ou au ver rouge; le ver doit cacher entièrement l'hameçon, mais on doit avoir soin de le laisser dépasser de 2 à 3 centimètres, afin qu'il puisse remuer. On lance la ligne doucement, en se tenant éloigné du bord autant que possible, car la truite est défiante. On lance l'hameçon dans la partie la plus rapide du courant, et surtout dans le voisinage des remous. Quand le poisson mord, on ferre au troisième ou au quatrième coup. Quand il ne mord pas, on ne reste pas longtemps au même endroit; on change de place, en explorant surtout les retraites les plus sombres.

Au lieu de la ligne flottante maintenue en place, bien des pêcheurs promènent le long du rivage, au milieu des herbes, à quelques centimètres seulement sous l'eau, une ligne sans flott-

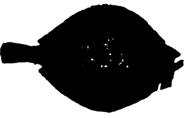
lestée d'un petit plomb et amorcée par un gros ver ou une sauterelle. Dans ce cas, on ferre très vivement dès qu'on sent la première attaque par la tension du fil.

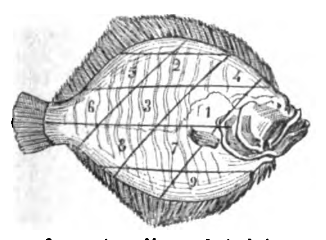
Mais la pêche à la *ligne à lancer*, armée d'une mouche artificielle, est peut-être la meilleure entre des mains exercées. Il faut dans ce cas, plus que dans tout autre, de la prudence, du coup d'œil et une connaissance profonde du poisson, auquel il faut offrir l'appât de la manière qui lui convient le mieux.

Les lignes à truite ont besoin d'être très fines, pour être aussi peu visibles que possible; aussi, si elles n'ont pas de moulinet, risquent-elles d'être brisées par les plus belles pièces.

En somme, nous ne conseillons la pêche à la truite, pour les débutants, que sous l'œil d'un pêcheur très exercé à la poursuite de ce poisson si désirable.

turbot (**cuisine**). — La chair du turbot est blanche et délicate, fort estimée; de digestion cependant médiocrement facile, quand la fraîcheur n'en est pas absolue (*fig.*). Le turbot, généralement d'assez grande taille, se fait cuire au court-bouillon (voy. POISSON), à petit feu. En été, cependant, il convient de le placer sur un feu vif jusqu'à


Turbot (longueur, 0m,80).



Comment on découpe le turbot.

ce que l'ébullition commence. On sert avec une sauce aux câpres contenue dans une saucière.

Les restes du turbot, réchauffés dans le court-bouillon, se servent entourés d'une sauce aux tomates.

tutelle. — Tant que le père et la mère existent, l'enfant est soumis à l'*autorité paternelle;* ses biens sont administrés par le père. Si le père ou la mère vient à mourir ou se trouve en cas d'*absence déclarée*, le mineur entre en *tutelle*. La loi reconnaît 4 sortes de tutelles, que nous allons indiquer successivement.

1° Tutelle du père ou de la mère, ou tutelle légale. Après le décès d'un des deux époux, l'autre devient de plein droit tuteur de ses enfants mineurs. Le père, à moins qu'il n'ait une excuse légale (voir plus bas) est forcé d'accepter la tutelle de ses enfants; la mère peut la refuser. Le père peut, par testament ou par acte authentique, restreindre, en prévision de sa mort, les droits de la mère à la tutelle en lui adjoignant un conseil spécial qui devra l'assister.

Le père qui se remarie conserve la tutelle; si la mère se remarie, elle ne peut conserver la tutelle que si le *conseil de famille* en décide ainsi.

2° Tutelle déférée par le père ou la mère. Le dernier survivant des époux peut, par acte authentique, choisir un tuteur à ses enfants. Le tuteur ainsi désigné n'est forcé d'accepter la tutelle que s'il se trouve dans la catégorie des tuteurs obligés.

3° Tutelle des ascendants. En cas de mort du père et de la mère, si le dernier survivant n'a pas désigné de tuteur, la tutelle passe de droit à l'aïeul paternel ou, à son défaut, à l'aïeul maternel

4° Tutelle déférée par le conseil de famille. A défaut du père, de la mère, des ascendants et de tuteur désigné, le tuteur des enfants est nommé par le *conseil de famille* (voy. ce mot).

Dispenses et incapacités de tutelle. La tutelle est, en principe, une charge dont on ne peut se dispenser, sauf dans certains cas prévus par la loi. Peuvent cependant refuser la tutelle : les fonctionnaires publics résidant, par suite de leurs fonctions, dans un autre département que celui où s'ouvre la tutelle, les députés, conseillers d'Etat, membres de la Cour de cassation et de la Cour des comptes, les militaires en activité de service; celui qui n'est ni parent ni allié du mineur, lorsqu'il existe, à la distance de 4 myriamètres, des parents ou alliés en état de gérer la tutelle; toute personne infirme ou âgée de plus de 70 ans; tout père de famille qui a déjà une tutelle; toute personne qui a déjà 2 tutelles; tout père de 5 enfants légitimes vivants.

Quand le tuteur désigné est présent, il doit immédiatement présenter ses excuses au conseil de famille, s'il est dans un des cas précédemment cités.

Sont incapables d'être tuteurs : les mineurs (sauf le père et la mère); les femmes (sauf la mère et les ascendantes); les interdits; ceux qui ont été

condamnés à une peine afflictive ou infamante; les personnes d'une inconduite notoire.

Le conseil de famille peut même destituer un tuteur après une condamnation, une mauvaise gestion, une inconduite notoire.

Administration du tuteur. Non seulement le tuteur doit prendre soin du mineur, mais encore il doit administrer ses biens et le représenter dans tous les actes de la vie civile. Quand le père ou la mère existe, mais s'est fait dispenser de la tutelle pour un des motifs ci-dessus indiqués, il reste chargé des soins à donner au mineur, le tuteur n'ayant que l'administration des biens.

Tous les actes qui concernent le mineur sont faits par le tuteur, excepté quand il s'agit de mariage, de testament ou d'engagement militaire; dans ces cas, le mineur figure en personne. Le tuteur doit administrer en bon père de famille; il est responsable des dommages résultant de sa mauvaise gestion. D'ailleurs, pour protéger le pupille, la loi frappe d'hypothèque à son profit les biens immeubles du tuteur.

De sa propre autorité, le tuteur peut faire des actes d'administration d... biens, mais il doit demander l'autor... tion du conseil de famille pour acc... ou refuser une succession qui arr... mineur, pour vendre des rentes, ac... obligations, pour provoquer un p... tage, etc.

Le tuteur n'a pas l'usufruit des b... du pupille; il ne peut dépenser, p... l'entretien et l'instruction de son pup... qu'une somme annuelle fixée par ... conseil de famille; les revenus dép... sant cette somme doivent être cap... lisés.

Le tuteur doit rendre compte de ... gestion quand son pupille est éman... ou devient majeur.

Subrogé tuteur. Tout tuteur est as... d'un *subrogé tuteur*, nommé par ... conseil de famille. Il a pour missi... surveiller l'administration du tut... et de le remplacer quand les intérêts ... tuteur sont en opposition avec ceux ... pupille.

Les causes de dispense et d'incapa... sont les mêmes pour le subrogé tut... que pour le tuteur.

tuteur. — Voy. TUTELLE.

U

union des créanciers. — Voy. FAILLITE.

universités. — Voy. **Supplément.**

Uriage (*Isère*). — Petite ville de 1800 habitants, possédant une eau thermale (température 27°) chlorurée sodique, sulfureuse, qui attire chaque année un grand nombre de baigneurs; on l'administre en boisson, bains, douches, inhalations. On traite principalement à Uriage le lymphatisme, la scrofule, le rhumatisme, les maladies de la peau.

Grand établissement de bains, casino, nombreux hôtels, maisons meublées à tous les prix. Climat assez beau, avec de fortes variations de température; belles excursions dans les environs.

On se rend à Uriage par Grenoble (chemin de fer), puis par voiture publique (13 kilomètres), ou par Gières (chemin de fer, puis par voiture publique, 6 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

Urville-Hague (*Manche*). — Petite station de bains de mer, à 10 kilomètres de Cherbourg. Belle plage, situation magnifique, agréables promenades. On trouve à se loger à des prix modérés dans des villas, des maisons meublées; approvisionnements faciles. Voy. BAINS DE MER.

usage (droit d'). — Le droit d'usag... est celui de quelqu'un qui peut ut... ser pour lui et les siens les biens app... tenant à un autre. Il diffère de l'*usuf... tier* en ce qu'il n'a pas le droit ... prendre tout le produit des biens, n... seulement la portion de ce pro... nécessaire à ses besoins et à ceux ... sa famille. C'est dire qu'il ne peut ... louer, ni céder son droit.

Ussat (*Ariège*). — Village pos... dant une eau thermale (températur... bicarbonatée calcique, employée ... bains et douches contre diverses mal... dies nerveuses.

Etablissement thermal, plusieurs h... tels, maisons meublées à des prix m... dérés. Climat assez bon, avec brusqu... variations de température.

On se rend à Ussat par Taras... (chemin de fer), et de là par voitu... publique (8 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

usufruit. — L'usufruit est le dr... de jouir des choses dont un autre a ... propriété, comme le propriétaire l... même, mais à la charge d'en conser... la substance. Celui qui jouit de l'usuf... est l'*usufruitier*, celui qui a la propri... de la chose, sans en avoir la jouissan... est le *nu propriétaire*. L'*usufruit* e...

légal quand il est fixé par la loi (usufruit du père et de la mère sur les biens de leurs enfants, jusqu'à l'âge de 18 ans); l'*usufruit* est *conventionnel* quand il a été établi par un testament, une donation, une vente, un échange.

L'usufruitier doit faire dresser un inventaire des meubles et un état des immeubles avant d'entrer en jouissance. Il jouit de tous les produits des biens, mais sous certaines conditions : il ne peut modifier la destination d'un immeuble (par exemple convertir une vigne en champ, ni transformer une maison d'habitation en auberge), couper les arbres de haute futaie,... Il doit faire toutes les réparations d'*entretien*, les *grosses réparations* restant à la charge du propriétaire. Quand l'usufruit prend fin (par la mort de l'usufruitier, par l'expiration du temps pour lequel il a été accordé, par la déchéance prononcée par le tribunal pour abus de jouissance, etc.), l'usufruitier ou ses héritiers sont passibles de dommages-intérêts si les biens ne sont pas remis au propriétaire dans un état convenable.

utilité publique. — Voy. EXPROPRIATION.

V

vache. — A la vache on demande des *veaux* et du *lait*. Le choix à faire dans les races de vaches, comme le choix des individus dans chaque race, peut être très différent selon que l'on veut demander à une vache de beaux veaux ou une grande quantité de lait.

Nous nous contenterons d'indiquer ici à quels caractères on reconnaît qu'une vache est *bonne laitière*. Et d'abord, pour la France, les races qui donnent les meilleurs résultats au point de vue du lait sont les races flamande, bretonne, de la vallée d'Auge et bordelaise.



Écusson des mamelles.

Les vaches flamandes fournissent une *moyenne* de 10 litres de lait par jour; au moment de la plus forte lactation, certaines vaches peuvent aller à 35 litres. Le rendement moyen pour une année est de 3 800 litres. Mais ce lait est d'une qualité plutôt médiocre.

Les vaches bretonnes, beaucoup plus petites, ne donnent guère plus de 1 800 litres de lait par an. Mais ce lait est beaucoup plus riche en beurre que celui des vaches flamandes. De plus les vaches bretonnes sont très rustiques et se contentent d'une nourriture beaucoup moins choisie.

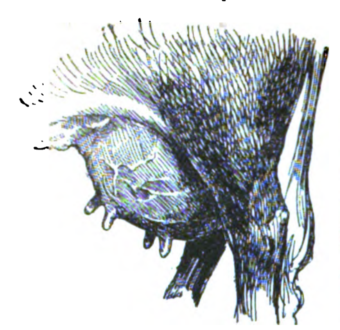
Mais, quelle que soit la race préférée, cette race possède des individus ayant plus ou moins d'aptitude à la lactation. Les caractères auxquels on reconnaît qu'une vache est bonne laitière ne sont pas infaillibles, mais ils sont cependant très précieux à connaître.



Mamelles mal faites.

Et d'abord on s'efforcera toujours de choisir des vaches qui, tout en ayant les caractères que nous allons indiquer au point de vue de la lactation, soient d'ailleurs aussi bien conformées et aussi belles que possible, de façon à donner en même temps de beaux veaux et à être, plus tard, d'un engraissement facile et d'une bonne vente pour la

boucherie. Il n'y a aucune incompatibilité, comme on le croyait autrefois,



Mamelles bien faites.

entre la beauté des formes et l'aptitude à la lactation.

Mais l'aptitude spéciale à la lactation se juge, indépendamment de la beauté de l'animal, par le volume et la forme des mamelles.

Chez les jeunes génisses, qui n'ont pas encore eu de veau et dont les mamelles sont, par suite, fort peu développées, on juge de l'aptitude laitière par la considération de l'*écusson* (*fig.*). On nomme écusson une portion de la face postérieure des mamelles sur laquelle le poil est en sens inverse de la direction normale, c'est-à-dire de bas en haut. Cet écusson est généralement très visible, et on voit très bien ses contours, par suite du changement brusque de direction des poils. Plus est grande l'étendue de l'écusson et plus il y a de chances que la vache devienne bonne laitière, quand elle aura produit des veaux. On peut juger de l'étendue de l'écusson même sur les jeunes femelles, âgées seulement de quelques semaines.

Les marchands de vaches, pour tromper l'acheteur, simulent souvent de beaux écussons en tondant ras les poils de la région sur laquelle on les observe. Il suffit, pour reconnaître la fraude, de passer le doigt sur la partie tondue. Si l'écusson est véritable, le doigt rencontre une surface rugueuse quand on le promène de *haut en bas*; il ne rencontre aucune résistance à son mouvement si l'écusson est simulé.

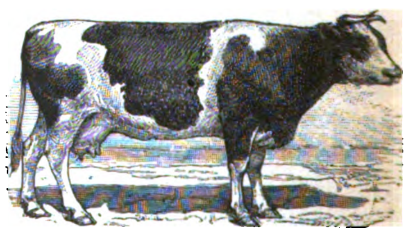
Dans les vaches adultes, dont les mamelles sont développées, on peut encore tirer de l'écusson des indications utiles, mais il est plus important d'examiner la forme et la grosseur des mamelles (*fig.*). Les 4 quartiers, sous lesquels pendent les 4 pis, doivent être bien développés. Les points d'attache des glandes sous l'abdomen doivent être situés en avant du niveau des mamelons antérieurs, et le profil est un arc de grand cercle. Celui des quartiers postérieurs doit le répéter sur un sens inverse, et déborder en arrière du profil



Vache bretonne.



Vache limousine.



Vache hollandaise.

des cuisses. Les mamelles, remplissant en épaisseur tout l'espace compris entre les cuisses, descendent jusqu'au niveau des jarrets, et parfois même au-dessous.

Il importe cependant de s'assurer que la grosseur des mamelles n'est pas due à de la graisse, ni à des indurations survenues à la suite d'une inflammation. On doit donc, en palpant, constater que les mamelles sont souples, spongieuses, et non pas dures, résistantes à la pression des doigts.

Chez les bonnes laitières, la peau de la partie postérieure des mamelles forme des plis longitudinaux après la traite, ou quand la bête est à la fin de sa période de lactation. Plus cette région est onctueuse, grasse au toucher, plus la vache donne un lait crémeux.

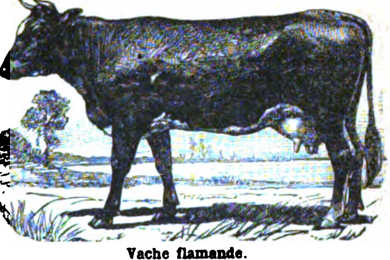
Ajoutons qu'une vache bonne laitière ne fournit un lait très abondant et de bonne qualité que si elle est bien soignée, et si le climat lui est favorable. Les climats secs, qu'ils soient chauds ou froids, ne conviennent pas à la production du lait ; il faut une température modérée et une humidité suffisante. La vache la meilleure, transportée dans un pays dont le climat est sec et en même temps trop chaud ou trop froid, y perd une grande partie de ses aptitudes.

Au point de vue de l'alimentation, il faut remarquer que la quantité de lait produite est toujours proportionnelle à celle de l'eau ingérée soit comme boisson, soit surtout dans les aliments. C'est pourquoi le régime du pâturage est celui qui favorise au plus haut point la lactation, et, à son défaut, celui des fourrages verts distribués à l'étable, ou des aliments secs fortement délayés.

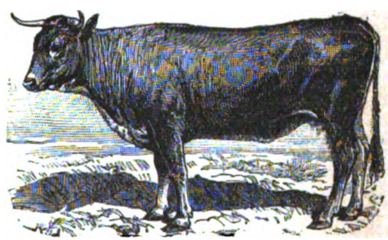
Pour les maladies des vaches, voyez BŒUF.

vagabondage. — Le vagabondage, c'est-à-dire l'état de celui qui n'a ni domicile certain ni moyens d'existence, est un délit passible d'un emprisonnement de 3 à 6 mois. La peine est plus forte si le vagabond porte un travestissement, s'il est muni d'armes, de limes ou autres instruments propres à commettre des vols, s'il possède des effets d'une valeur supérieure à 100 fr., s'il fait usage de faux certificats.

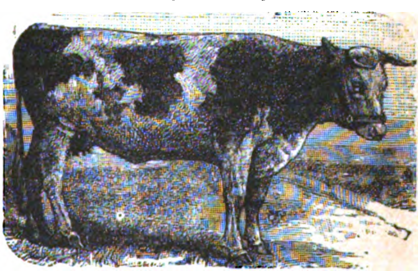
vaine pâture. — Voy. PACAGE.



Vache flamande.



Vache garonnaise.



Vache normande.

vaisseau (officier de). — Le corps des *officiers de vaisseau* se recrute principalement à l'*École navale*. Chaque année un petit nombre d'élèves de l'Ecole polytechnique sont nommés *aspirants de 1re classe* et embarqués à bord de l'*Iphigénie*, avec les élèves sortant de l'École navale. En outre, les premiers-maîtres (sous-officiers de la marine) et les jeunes gens munis du brevet de *capitaine au long cours* qui sont entrés dans la marine de l'État comme enseignes auxiliaires, peuvent

passer *enseignes* en subissant un examen.

Les grades de la marine nationale sont les suivants : *aspirant de 2e classe* (stage à bord de l'*Iphigénie*, solde de 985 francs) ; *aspirant de 1re classe* (assimilé au lieutenant en second de l'artillerie, solde 1 818 francs) ; *enseigne* (lieutenant en premier, 3 031 francs) ; *lieutenant de vaisseau* (capitaine, 3 675 et 4 168 francs) ; *capitaine de frégate* (lieutenant-colonel, 8 033 francs) ; *capitaine de vaisseau* (colonel, 9 814 francs) ; *contre-amiral* (général de brigade, 14 400 fr.) ; *vice-amiral* (général de division, 21 600 francs).

Les soldes indiquées ci-dessus sont les soldes *à la mer*. *A la terre* elles sont notablement inférieures.

Les officiers de vaisseau peuvent, tout en continuant à appartenir à l'Etat, mais en cessant de toucher leur solde, être autorisés à commander des navires de commerce, à seconder des entreprises industrielles se rattachant à la marine, ou être détachés au service d'un gouvernement étranger.

Val-André (*Côtes-du-Nord*). — Station de bains de mer, avec une plage splendide de sable fin. Hôtels et villas sur la plage ; logements à bon marché à Pléneuf, mais assez loin de la mer. Belles promenades, grandes excursions dans les environs.

On se rend à Val-André par Lamballe (chemin de fer) ; de là un omnibus conduit à destination (17 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

valeurs déclarées. — Voy. POSTES.

valeurs mobilières. — On nomme *valeurs mobilières*, ou *titres mobiliers*, des papiers qui constituent le droit de leur propriétaire à toucher une somme déterminée, ou les revenus de cette somme. Dans cette définition rentrent les *billets de banque* et, en général, tous les *billets à ordre*.

Les plus importantes de ces valeurs mobilières sont celles désignées sous les noms de *titres de rente*, d'*actions*, d'*obligations*.

Titres de rente. Lorsqu'un État a besoin d'argent, il fait un *emprunt* public. A chaque personne qui prend part à l'emprunt, pour une somme plus ou moins considérable, on donne un *titre de rente*, donnant droit à un intérêt annuel, qui sera payé à perpétuité au propriétaire du titre : on a alors un titre de *rente perpétuelle*. D'autres fois, l'Etat s'engage à payer l'intérêt pendant un nombre limité d'années, et à rembourser ensuite le capital : on a une *rente amortissable*.

Ainsi la rente française 3 0/0 donne droit à un intérêt annuel de 3 francs pour chaque portion de capital égale à 100 francs.

Actions. Une *Société* (financière ou industrielle) qui se fonde, ou qui élargit le cadre de ses opérations, s'adresse également au public pour constituer le capital, souvent considérable, dont elle a besoin. A chaque souscripteur elle donne un titre nommé *action*. Ce titre donne le droit, à son propriétaire, de participer aux bénéfices de la Société. Si les opérations de la Société sont fructueuses, l'actionnaire touche chaque année un *dividende* élevé ; si les opérations sont mauvaises, le dividende est petit. Si enfin la Société est déclarée en faillite, l'actionnaire, non seulement ne touche plus aucun dividende, mais peut même perdre une partie, ou la totalité du capital représenté par son titre.

La Société qui émet des *actions* n'a pas toujours besoin immédiatement de la totalité de la somme représentée par les titres émis. Elle ne fait donc payer d'abord, à chaque propriétaire d'une action, qu'une partie du capital représenté par cette action. Mais la Société conserve le droit d'exiger, quand bon lui semble, le complément du capital ; et chaque actionnaire alors est tenu de se libérer, sous peine de poursuites judiciaires, ou de perte de ses dividendes.

Quand la totalité du capital a été versée l'action est dite *libérée*.

La Société a également le droit de rembourser, quand elle le peut, le capital avancé par les actionnaires. Mais ceux-ci, même après ce remboursement, continuent à participer aux bénéfices des opérations. Seulement leurs actions primitives, dites *actions de capital* (parce qu'elles représentent à la fois un capital et un droit aux bénéfices), sont échangées contre des *actions de jouissance*, qui ne représentent plus qu'un droit aux bénéfices. Les dividendes correspondant aux actions de jouissance sont naturellement moins forts que les dividendes des actions de capital, puisque l'intérêt correspondant au capital remboursé n'a plus à être payé.

Obligations. Une Société qui veut augmenter son capital peut aussi recourir à l'emprunt. A chaque prêteur elle donne un titre nommé *obligation*, par laquelle elle reconnaît sa dette et s'engage à payer une somme déterminée, à titre d'intérêt. L'obligation diffère donc de l'action en ce qu'elle produit un revenu fixe, au lieu d'un dividende variable. De plus l'obligataire ne participe pas aux risques de l'entreprise. S'il arrive que la Société ne puisse plus satisfaire à ses engagements et soit déclarée en faillite, les obligataires sont remboursés avant les actionnaires, et n'éprouvent de pertes

que si l'actif est insuffisant pour assurer le remboursement de tout le *capital-obligations*.

L'obligation ne fournit pas d'aussi grandes chances de gain ; mais elle fait aussi courir de moins grands risques.

Les emprunts des villes, comme ceux des Sociétés financières ou industrielles, se font par émission d'*obligations*.

On nomme *obligations à lots* les obligations qui, à époques fixes, participent à des tirages de lots en argent.

Valeur nominale, valeur d'émission. Toute *obligation* porte l'indication de la somme que la Société reconnaît devoir à l'obligataire, et qu'elle s'engage à lui rembourser, dans un délai maximum déterminé. La somme ainsi portée sur le titre constitue sa *valeur nominale*, sa valeur de remboursement.

Mais ordinairement l'obligation a été remise au prêteur contre le dépôt d'une somme différente de la valeur nominale ; la *valeur d'émission* est différente de la *valeur nominale*.

Ainsi une Compagnie émet des obligations dont la valeur nominale est de 500 francs et qui doivent rapporter un intérêt annuel, fixe, de 15 francs (c'est le type qu'on nomme obligation 3 0/0). Les prêteurs ne trouveraient généralement pas suffisant cet intérêt de 3 0/0, qui est encore diminué de la valeur des impôts ; mais si l'émission se fait à 400 francs, c'est-à-dire si le prêteur n'a que 400 francs à payer pour avoir droit à un intérêt annuel de 15 francs, l'intérêt devient assez élevé.

Supposons au contraire des obligations dont la valeur nominale soit de 500 francs, mais qui doivent rapporter un intérêt annuel de 20 francs. Dans ce cas c'est l'emprunteur qui peut trouver trop élevé l'intérêt de 4 0/0 qu'il aurait à payer, et il émet ses obligations à un prix supérieur à la valeur nominale, à 525 francs par exemple.

Il en résulte que, selon le type d'obligation adopté, le *capital d'émission* (c'est-à-dire le capital réellement touché par la Compagnie) est soit inférieur, soit supérieur au *capital nominal* (c'est-à-dire au capital que la Compagnie aura à rembourser plus tard aux actionnaires).

Les émissions des emprunts d'Etats ou des villes présentent les mêmes particularités, les mêmes écarts possibles entre le prix d'émission et la valeur nominale. On conçoit que l'écart entre la valeur nominale et le prix d'émission puisse dépendre d'une foule de circonstances, et principalement du degré de confiance qu'offre l'emprunteur aux prêteurs.

Remboursement. Les sociétés, de même que les villes ou les Etats, empruntent ordinairement pour un temps limité. Le remboursement, réparti sur un grand nombre d'années, se fait par fractions, par voie de tirage au sort. Celles des obligations qui sortent les premières à chaque tirage sont parfois remboursées à une valeur bien supérieure à leur valeur nominale (*obligations à lots*) ; les autres sont remboursées *au pair*, c'est-à-dire à leur valeur nominale. Ainsi une obligation de chemin de fer, qui a aujourd'hui une valeur réelle de 460 francs, sera remboursée à 500 francs (*au pair*) si elle sort au tirage. Le propriétaire bénéficie alors d'une *prime de remboursement* de 40 francs.

Au contraire, une obligation qui a aujourd'hui une valeur réelle de 550 francs peut n'avoir qu'une valeur nominale de 500 francs. Si elle sort au tirage, l'obligataire éprouvera une perte de 50 francs par le fait du remboursement

Titres au porteur, titres nominatifs. Les titres mobiliers sont *au porteur*, ou *nominatifs*.

Ils sont *au porteur* quand ils ne contiennent pas la désignation du nom de leur propriétaire. Le porteur en est donc, sauf preuve du contraire, réputé propriétaire.

Les titres sont *nominatifs* quand ils contiennent le nom de la personne à laquelle ils appartiennent.

Négociation des valeurs mobilières. Le propriétaire d'une valeur mobilière n'est pas tenu de conserver cette valeur jusqu'à l'époque de son remboursement. Il peut la vendre.

La vente des titres mobiliers s'effectue ordinairement dans des marchés spéciaux, nommés *bourses*. En France, la Bourse de Paris est celle où se traite la plus grande partie des affaires.

La vente et l'achat des valeurs mobilières se font par l'intermédiaire des *agents de change*, qui reçoivent et exécutent les ordres donnés par les vendeurs et les acheteurs. Il n'est pas nécessaire, d'ailleurs, d'entrer en relations directes avec un agent de change pour effectuer des achats ou des ventes ; une foule d'intermédiaires, et en particulier tous les banquiers, se chargent de transmettre aux agents de change les ordres qui leur sont donnés.

Le prix des diverses valeurs est soumis à des variations souvent très considérables, qui sont consignées chaque jour dans les principaux journaux, sous le nom de *cours de la Bourse*. On conçoit en effet que le prix d'une *action* puisse être de beaucoup supérieur ou de beaucoup inférieur au prix d'émission, selon que les affaires de la Société qui les a émises sont plus ou moins prospères, et que les dividendes sont plus ou moi-

élevés. Les *obligations*, sans être susceptibles de variations aussi considérables, ont cependant encore une valeur qui augmente ou diminue avec le degré de confiance qu'inspire la Société, comme aussi avec les circonstances qui peuvent augmenter ou diminuer ses bénéfices. Le changement de propriétaire se nomme *transfert*.

Quand le titre est au *porteur*, le transfert consiste simplement dans la remise du titre à son nouveau propriétaire.

Quand le titre est *nominatif*, le transfert est plus compliqué, puisqu'il exige la confection d'un nouveau titre, portant le nom du nouveau propriétaire.

Revenu des valeurs mobilières. Les *obligations*, les *titres de rente* sont à *revenu fixe*, payable le plus souvent tous les semestres. Le payement des obligations ou titres *au porteur* se fait sur la présentation de *coupons*, petites bandes de papier que l'on détache du titre à chaque échéance. Toutes les banques, toutes les Sociétés financières se chargent de recevoir les coupures de toutes les valeurs mobilières et d'en payer le montant, moyennant une faible retenue.

Les titres *nominatifs* ne portent pas de coupures qu'on puisse détacher; le revenu n'est payé que sur la présentation du titre lui-même. Le payement est alors constaté au moyen d'une estampille apposée au revers du titre, dans des cases ménagées à cet effet. On procède de même pour le payement des dividendes des *actions*.

Le montant de la valeur du coupon, ou du dividende de l'action n'est pas touché intégralement. Une retenue assez considérable est faite pour le compte de l'Etat. Cet impôt sur le revenu des valeurs mobilières est dû sur le revenu de tous les titres de banque et d'industrie, de ceux des emprunts des départements, des villes...; seuls les titres de rente française en sont exemptés.

L'impôt est de 4 0/0 du revenu annuel. Les *titres nominatifs* ont, en outre, à payer un impôt supplémentaire chaque fois qu'ils changent de propriétaire; cet impôt est fixé à 1/2 0/0 du prix de vente. Pour les titres au porteur, qui peuvent changer de propriétaire sans aucune formalité qui indique le transfert, l'impôt de transfert est remplacé par un droit supplémentaire *de circulation*, fixé à un 1/5 0/0 du prix moyen de l'obligation pendant le cours de l'année précédente.

Soit, par exemple, une obligation de chemin de fer ayant un revenu fixe de 15 francs, à encaisser en 2 coupons semestriels de 7 fr. 50. L'impôt sur le revenu, égal à 4 0/0, est de 0 fr. 60, soit 0 fr. 30 à retenir sur chaque coupon. A cette retenue il faut ajouter celle qui correspond à l'impôt de circulation. Si la valeur moyenne de l'obligation, pendant l'année précédente, a été de 450 francs, l'impôt de circulation est de 1/5 de 4 fr. 50, soit 0 fr. 90, ou 0 fr. 45 à retenir sur chaque coupon. La totalité de l'impôt est donc de 0 fr. 75 par coupon, ce qui ramène sa valeur à 6 fr. 75. De cette valeur du coupon, il y a encore lieu de déduire le courtage de la maison de banque qui se charge du payement. Voy. en outre PLACEMENTS, RENTE, INTÉRÊTS, ARRÉRAGES, BANQUES, AGENTS DE CHANGE.

Vals (*Ardèche*). — Petite ville de 3500 habitants, possédant plusieurs sources d'eaux minérales froides qui sont bicarbonatées sodiques, gazeuses, ou bicarbonatées sodiques, ferrugineuses, gazeuses, ou ferrugineuses sulfatées, arsenicales. Ces eaux sont employées en boisson, bains, douches d'eau et de gaz; elles s'expédient beaucoup au loin. Les eaux de Vals sont employées surtout contre les maladies des voies digestives et du foie, contre la gravelle et la goutte.

Deux établissements de bains, casino, plusieurs hôtels, beaucoup de maisons meublées à des prix modérés. Le climat est agréable; excursions.

On se rend à Vals par Vogüé (chemin de fer); de là par voiture publique (15 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

valse. — Cette danse, d'origine allemande, est actuellement la danse la plus à la mode en France. La musique de la valse se joue en 3 temps; les pas à faire, indiqués en deux mots, sont les suivants.

Valse dite à 3 temps. Pour exécuter le pas de la valse à 3 temps, le cavalier avance le pied gauche devant la dame (1er temps), ramène le pied droit derrière le pied gauche (2e temps), puis, se soulevant légèrement sur les pointes, passe le pied gauche devant le pied droit (3e temps). La dame, de son côté, avance le pied droit, ramène le pied gauche et le passe devant le pied droit en se soulevant un peu sur les pointes. Les 2 danseurs ont ainsi fait un demi-tour de valse en 3 temps, ou une mesure. En répétant ce mouvement pendant l'autre mesure, le couple se trouve avoir exécuté un tour entier de valse.

Pour bien valser, tous les temps doivent être exactement marqués. Les 2 danseurs doivent faire attention à ce que chaque demi-tour soit nettement et complètement exécuté, de manière qu'en le terminant ils se trouvent toujours du côté opposé à celui où ils étaient placés en partant.

Valse dite en 2 temps. La musique en est encore à 3 temps, mais le pas se compose de 2 mouvements seulement, dont l'un dure pendant 2 temps, et l'autre pendant 1 seul; le mouvement est ordinairement plus précipité; les danseurs doivent faire 1 tour en 2 mesures, comme dans la valse précédente. Voici le pas. Le cavalier, placé un peu plus sur le côté de sa dame que pour la valse à 3 temps, et légèrement courbé sur son épaule, *glisse* le pied gauche en allongeant un peu la jambe (ce mouvement est le *glissé*, qui dure 2 temps); puis, le pied droit venant à *chasser* le pied gauche et à prendre sa place (*chassé*, qui dure 1 temps), le danseur se trouve avoir exécuté un demi-tour de valse. La dame, de son côté, *glisse* du pied droit et *chasse* du pied gauche. Ce même pas étant exécuté à la mesure suivante, les 2 danseurs se trouvent avoir exécuté un tour entier de valse.

vanille. — La meilleure *vanille* qu'on trouve dans le commerce est la *vanille lec* ou *légitime*, qui nous vient du Mexique, de la Colombie, de la Guyane, des Antilles, des îles Maurice et de la Réunion. La gousse est longue de 16 à 20 centimètres, à surface ridée et sillonnée longitudinalement, recourbée en crosse à sa base. Elle est onctueuse au toucher, souple, même un peu molle et visqueuse, d'un brun noirâtre. Son odeur est suave. Elle se couvre peu à peu de petits cristaux blancs appelés *givre*, et qui sont constitués par une substance nommée *vanilline*. Ainsi blanchie, la vanille constitue la *variété grillée*, la plus estimée.

La *vanille bâtarde* est plus courte, plus pâle; elle ne se givre pas; son odeur est moins aromatique.

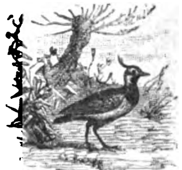
Le *vanillon* a des gousses courtes et grosses, très foncées en couleur, presque toujours ouvertes, visqueuses, souvent enveloppées d'un liquide épais et noirâtre; l'odeur est forte, mais peu suave.

La vanille est souvent falsifiée. Lorsque les gousses ont été récoltées trop tard, qu'elles se sont ouvertes et qu'elles ont perdu une partie de leurs graines, on les parfume avec du baume du Pérou ou du baume de Tolu, on introduit à l'intérieur un peu de mélasse pour donner de la souplesse, et on recoud. On donne parfois l'apparence givrée en roulant la vanille dans l'*acide benzoïque*; mais les aiguilles cristallines sont alors larges et appliquées sur la surface des gousses, tandis que les cristaux de vanilline produits spontanément sont petits et affectent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse. On vend enfin comme une bonne vanille des gousses en parties épuisées par l'esprit-de-vin et enduites d'un peu de baume du Pérou; ces gousses n'ont pas une odeur fine, et elles ne se conservent pas longtemps.

On conserve aisément la vanille en l'entourant de papier à chocolat, et en plaçant le paquet ainsi formé dans une boîte qu'on remplit entièrement de sucre en poudre.

vanille (**crème de**). — Voy. LIQUEURS DE MÉNAGE.

vanneau (**chasse**). — Le vanneau est un oiseau de passage (*fig.*). Il arrive du Nord à la fin d'octobre pour passer l'hiver chez nous, puis s'en retourne au printemps, tantôt avant, tantôt après avoir fait sa couvée. Il s'établit le long des cours d'eau, dans les marais, sur les côtes.



Vanneau (longueur, 0m,36).

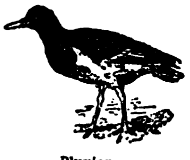
La chair du vanneau est succulente, surtout à l'automne. On connaît le dicton :

« Qui n'a pas mangé de vanneau,
N'a pas mangé de bon morceau »;

mais au printemps l'oiseau a maigri et il n'a plus aucune délicatesse.

Pour tuer des vanneaux, il faut s'approcher des bandes de ces oiseaux en prenant mille précautions pour ne pas être vu. Quand on arrive à bonne portée et qu'un des oiseaux est abattu, les autres tournent en rond, reviennent vers lui, et l'on peut profiter de ce retour.

A l'affût on réussit plus aisément. Le chasseur, dissimulé dans une hutte de feuillage, attire le vanneau à l'aide d'appâts, et les tire quand ils sont à portée.



Pluvier.

Tout ce que nous disons ici des *vanneaux* s'applique aussi aux *pluviers*, qui constituent aussi un oiseau de passage assez estimé (*fig.*).

variole. — Voy. MALADIES CONTAGIEUSES.

vaudoise. — La *vaudoise* est analogue à l'ablette (*fig.*); elle est extrêmement commune dans les rivières à fond sableux et à eau courante. On la pêche comme l'ablette, mais elle est plus

méfiante. On prend une ligne légère, à hameçon fin; on esche avec du sang caillé et on amorce la rivière avec des



Vaudoise (longueur, 0m,25).

boulettes de terre grasse mêlée de bouse de vache.

La vaudoise se prend surtout le matin, par 1m,50 de fond, dans l'eau courante, auprès de la chute des moulins.

La *pêche au lancer* permet de prendre beaucoup de ces poissons.

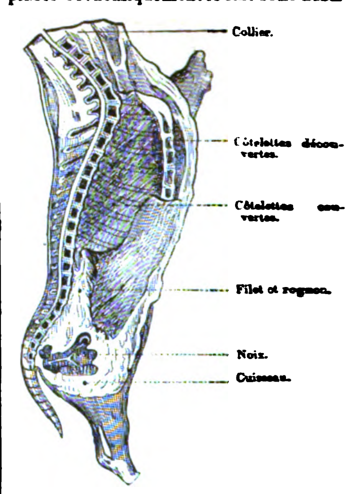
Dans tous les cas il faut, dès la première attaque, piquer promptement et vivement.

veau. — Le veau, pour se bien porter et augmenter rapidement de poids, doit avoir une alimentation abondante. Le mode d'élevage qui est de beaucoup le plus facile, le plus sûr et même le plus avantageux est l'allaitement direct au pis de la mère. Le jeune veau ne doit pas être rationné; plus il a de lait à sa disposition, plus son poids augmente rapidement.

Mais il importe qu'il tète à heures réglées, pour ne pas tourmenter la mère à chaque instant; ces tétées doivent être assez rapprochées les unes des autres, toutes les 3 ou toutes les 4 heures.

Si le veau a des prédispositions à la diarrhée, on lui fait avaler chaque matin et chaque soir, avant le repas, un œuf avec sa coquille. On met l'œuf entier dans sa bouche, que l'on ferme; l'œuf se casse et le veau avale le tout. Si la diarrhée survient, il importe de la combattre immédiatement, car elle deviendrait rapidement mortelle; si même elle ne faisait pas périr la jeune bête, elle diminuerait beaucoup sa valeur, en l'amaigrissant. Le remède le plus efficace est d'administrer de la crème de tartre soluble dissoute dans l'eau tiède édulcorée avec du miel, à la dose de 60 à 75 grammes dans 4 litres.

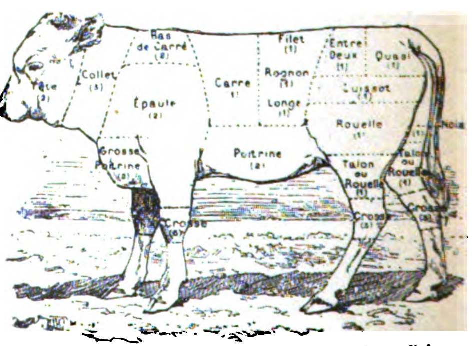
L'élevage au baquet, qui consiste à traire la mère et à faire boire le lait dans un baquet, l'élevage à l'aide de diverses farines qui sont censées remplacer économiquement le lait sont bien



Intérieur du veau.

inférieurs. A 5 ou 6 semaines, le veau est bon à vendre au boucher.

Si le veau doit être conservé, on commence le sevrage, qui doit être progressif, à partir du troisième mois, ou même plus tard. Il y a là des précautions à prendre que connaissent tous les éleveurs.



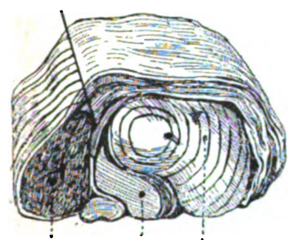
La viande du veau. — Les numéros indiquent la qualité de la viande.

veau (cuisine). — La viande de veau

a un goût plus fade que celle de bœuf; elle est moins nutritive et en même temps de digestion moins facile. En outre. on s'en lasse généralement beaucoup plus vite que de celle du bœuf, surtout quand le veau est trop jeune (*fig.*).

La bonne viande de veau est blanche, ferme; la graisse en est également blanche; si la chair est flasque et molle, laissant suinter de l'eau, elle est de mauvaise qualité. Les meilleurs morceaux (*fig.*) sont ceux de l'arrière-train: *carré*, *filet*, *rognon*, *longe*, *entre-deux*, *quasi*, *cuissot*, *rouelle*, *noix*. Cependant on peut encore préparer des mets fort agréables avec la *poitrine* et la *tête*.

Veau rôti. Les meilleurs morceaux à faire rôtir sont le *carré* avec son



Rôti de veau (rognon).

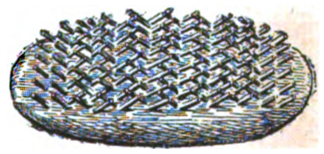
rognon, et le *quasi*. La cuisson doit être faite à feu doux et être conduite jusqu'à ce qu'une piqûre profonde ne laisse sortir qu'un jus complètement privé de sang.

Blanquette de veau. On peut la préparer avec les restes du rôti. Pour cela on fait fondre du beurre frais dans une casserole, on y ajoute un peu de farine, en remuant sans laisser roussir, puis les restes du veau coupés en tranches minces. On verse dans la casserole un peu d'eau chaude ou de bouillon, on sale, on poivre, en tournant doucement; on ajoute un bouquet de persil et on laisse mijoter pendant quelques minutes sans ébullition. D'autre part, on fait cuire dans un peu de bouillon quelques champignons et quelques petits oignons, et on les ajoute à la blanquette. Au moment de servir on enlève la viande, on la dresse dans un plat maintenu au chaud, en laissant la sauce dans la casserole. A cette sauce on ajoute 1 ou 2 jaunes d'œufs, bien délayés avec un peu de vinaigre, puis salés et poivrés; et on la verse sur la viande.

La blanquette se prépare aussi avec la poitrine de veau coupée en morceaux. Pour cela on fait cuire la poitrine dans une casserole avec oignons, carottes, sel, poivre et un peu d'eau. Puis on traite ces morceaux cuits comme il vient d'être dit pour les restes de rôti.

Côtelettes de veau dans la poêle. Cette préparation ne demande que peu de temps. Les côtelettes, battues et tournées dans la farine, sont mises dans la poêle, où l'on a préalablement fait fondre un peu de beurre. On fait roussir, en retournant les côtelettes de temps en temps; on sale, on poivre, on ajoute un peu d'ail, un peu d'eau, et, après quelques minutes d'ébullition, on sert les côtelettes accompagnées du jus de cuisson.

Fricandeau. Prenez une tranche de *rouelle* épaisse de 4 à 5 centimètres, piquez-la de lard fin et faites-la cuire à feu doux dans une casserole, avec du beurre, du sel, du poivre, des carottes et des oignons coupés en tranches, un bouquet de persil, du bouillon ou de l'eau. Après cuisson, mettez la viande


Fricandeau de veau.

sur un plat chaud; dégraissez la sauce, passez-la au tamis en écrasant les légumes, remettez-la sur le feu pour la laisser réduire, ajoutez-y un peu de farine en remuant, et versez sur le fricandeau.

Si on veut servir le fricandeau sur une purée d'oseille ou de chicorée, le jus doit être employé à assaisonner la purée, après cuisson.

Escalopes de veau. Coupez de la rouelle de veau en tranches épaisses de 2 à 3 centimètres et grandes comme la moitié de la main; battez ces tranches, tournez-les dans la farine et mettez-les dans une casserole renfermant du beurre bien chaud, laissez-les cuire en les retournant de temps en temps. Quand la cuisson est à moitié, ajoutez un peu d'eau ou de bouillon, sel, poivre, fines herbes, et laissez encore au feu une demi-heure au plus. Rangez les escalopes en couronne dans un plat, en les séparant les unes des autres par une tranche de pain grillé, et arrosez avec la sauce, qui doit être épaisse et peu abondante.

Fraise de veau. La *fraise* est une membrane contenue dans le ventre, et qui soutient l'intestin. On en prépare un mets assez agréable, mais de digestion

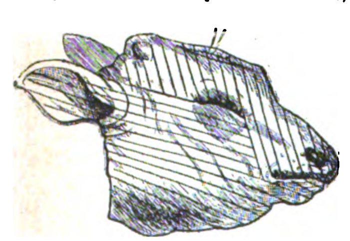
difficile. Il faut commencer par la laver avec soin dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau fraîche salée. On la fait cuire alors à grande eau, pendant 3 ou 4 heures, avec sel, poivre, clous de girofle, thym, laurier, oignons. On la sert *très chaude*, après l'avoir bien égouttée. On la mange ordinairement avec une sauce à l'huile et au vinaigre, additionnée de fines herbes hachées très fin : cette sauce est servie dans une saucière.

Les restes de la fraise peuvent être arrangés en *blanquette*, comme les restes du rôti de veau. On peut aussi les couper en morceaux, passer ces morceaux dans la farine et les faire frire.

Ris de veau. Le ris est une grosse glande située sous la gorge du veau; elle disparaît quand l'animal avance en âge. Pour préparer les ris on commence par les arroser d'eau bouillante, on les pique de lardons, et on les fait cuire comme un fricandeau, en ajoutant quelques morceaux de viande de veau, pour en relever le goût.

Les ris en fricassée, comme la fricassée de poulet, sont aussi très délicats.

Tête de veau. La tête de veau sert à préparer un mets peu nourrissant,



Tête de veau.

quoique de digestion difficile, mais d'un goût fort agréable. Faites dégorger pendant 24 heures dans l'eau froide, changée à plusieurs reprises, puis placez dans une marmite avec eau froide, sel, poivre, thym, laurier, persil, ail, oignons, et faites bouillir pendant 5 heures. Servez *très chaud* sur un plat chaud, avec garniture de persil. La tête de veau se mange à l'huile et au vinaigre; à la sauce on ajoute souvent moutarde, oignon haché, cerfeuil, estragon, câpres, blanc d'œuf haché. Les morceaux les plus estimés de la tête sont les yeux, la cervelle, les oreilles, les bajoues, la langue.

Les restes peuvent s'arranger en blanquette; coupés en morceaux, trempés dans une pâte liquide et mis à frire à la poêle, ils sont également très agréables.

Foie de veau. On pique de lard et on fait cuire à la casserole avec un peu d'eau, sel, poivre, feuille de laurier; on retourne 2 ou 3 fois pendant la cuisson qui dure 2 heures. La sauce ne doit pas être trop longue.

Dans la poêle, la cuisson du foie de veau dure seulement quelques minutes. Le foie est coupé en tranches et mis dans la poêle avec du beurre, du persil, des ciboules; quand la cuisson est à moitié, on ajoute un peu de farine, un peu de bouillon ou d'eau, quelques gouttes de vinaigre, sel, poivre; on laisse bouillir un instant, et on sert. La simple cuisson dans le beurre, avec sel et poivre, sans sauce, est encore plus facile et plus rapide. Voy. aussi LANGUE, CERVELLE, ROGNONS, PIEDS.

vélocipède. — Au point de vue de l'hygiène, le vélocipède n'est pas sans présenter des inconvénients. Les enfants et les tout jeunes gens en particulier s'exposeraient, en abusant du vélocipède, à des accidents plus ou moins graves de l'articulation du genou, accidents dus au travail exagéré demandé à cet organe toujours délicat avant l'époque de sa formation complète.

Ce n'est donc pas comme exercice physique que nous recommandons le vélocipède. Cet appareil doit sa vogue aujourd'hui si grande, et si méritée, aux services qu'il peut rendre. Il constitue, en effet, un moyen de transport d'une rare puissance (*fig.*). Montée sur un vélocipède, la première personne venue, qui serait incapable de franchir à pied, en un jour, une distance de 40 kilomètres, ira presque sans fatigue à une distance double; une allure de 20 kilomètres à l'heure est, pour un vélocipédiste, aussi normale que celle de 6 kilomètres pour un piéton.

Et si nous passons aux vélocipédistes exceptionnels, nous rencontrons des hauts faits véritablement prodigieux. En juillet 1899, un vélocipédiste a fait 1 021 kilomètres en 24 heures.

On voit quels services de premier ordre on peut attendre, dans une foule de cas, d'un instrument qui rend possibles de semblables prouesses.

Malheureusement une circonstance fâcheuse met obstacle, et semble devoir mettre toujours obstacle à l'augmentation du nombre des vélocipédistes : c'est le prix fort élevé de l'appareil. Toutefois ce prix a, grâce à la concurrence, fortement diminué dans ces dernières années.

Règlements de police. La circulation des bicyclettes est soumise, comme celle des voitures, à une réglementation dont

nous ne pouvons indiquer ici que les grandes lignes.

Tout cycliste doit être muni d'un avertisseur sonore (grelot, trompe), susceptible d'être entendu à 50 m., et il doit en faire usage chaque fois qu'il va croiser ou dépasser une personne ou une voiture.

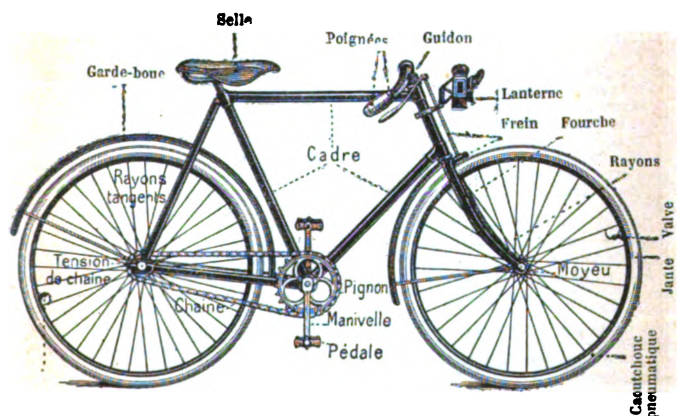
La nuit, sa machine doit porter une lanterne allumée. En tous temps, elle doit être munie de la plaque officielle, constatant que l'impôt (6 fr. par an) a été payé. Sur cette plaque sont gravés le nom et l'adresse du propriétaire.

Au point de vue de la circulation, l'allure doit être modérée à la traversée des agglomérations, ainsi qu'aux croisements et aux tournants des voies publiques. En cas d'embarras, le cycliste doit mettre pied à terre. Il doit également s'arrêter lorsque, à son approche, un cheval donne des signes de frayeur.

Le cycliste qui croise une voiture, un cheval, un autre cycliste, doit prendre sa droite. Il doit au contraire prendre sa gauche, et faire fonctionner le signal sonore, quand il veut les dépasser.

Des arrêtés municipaux peuvent interdire la circulation des bicyclettes sur certains chemins. Les arrêtés sont alors affichés sur des écriteaux aux extrémités des espaces interdits.

Tout cycliste qui contrevient aux règlements de police est passible d'un procès-verbal. S'il n'est pas en état de justifier d'une façon suffisante de son identité, sa machine peut être provisoirement saisie et envoyée à la fourrière.



Bicyclette avec le nom des différents organes.

velours. — Le velours *se couche* à l'usage et perd ainsi son aspect agréable. Si le velours a été mouillé par la pluie, on évitera de le brosser et de l'essuyer ; on le laissera sécher à l'air, puis on le battra avec une fine baguette pour relever les poils.

Mais lorsque le velours est *couché*, par suite d'un long usage, le battage à la baguette ne suffit pas. Dans ce cas, il faut mouiller le velours *à l'envers*, et exposer cet envers au-dessus d'un feu de charbon de bois un peu vif. L'eau est vaporisée, et la vapeur, traversant le tissu, redresse les poils : on laisse complètement sécher avant de plier. L'opération doit être faite avec précaution pour que l'étoffe ne soit pas brûlée.

Les taches de graisse sur le velours sont difficiles à faire disparaître. On frotte vigoureusement la tache avec un linge trempé dans l'*ammoniaque*, puis dans l'*essence de térébenthine*, et on redresse les poils comme il vient d'être dit.

velte (mesure). — Voy. VOLUME.

vente (tromperie dans la). — Voy. TROMPERIE.

ventes. — Les ventes peuvent porter sur des *effets mobiliers* ou sur des *immeubles;* elles peuvent être fermes ou conditionnelles.

Les ventes conditionnelles ne deviennent définitives qu'à partir du moment où la condition convenue est réalisée. Pour les autres ventes, beaucoup plus habituelles, il suffit, pour que la vente soit parfaite, qu'il y ait accord verbal sur la chose vendue et sur son prix entre le vendeur et l'acheteur, et si la chose vient à être détériorée ou même perdue avant la livraison, la perte est pour l'acheteur, à moins que la détérioration ou la perte ne provienne du fait ou de la négligence du vendeur.

Mais en fait, si la vente est purement verbale, il peut être difficile d'en établir la preuve en cas de contestation; il faut pour cela recourir aux preuves communes à toutes les obligations. Voy. PREUVE DES OBLIGATIONS.

Lorsque le contrat de vente est conclu, soit verbalement, soit par un acte écrit, ce contrat oblige les deux parties, sous peine de *dommages-intérêts*.

Le vendeur est tenu de livrer la chose vendue, dans l'état et quantité stipulés par les conditions de la vente; il doit de plus garantir la paisible possession de l'objet vendu, libre de toute revendication étrangère, et garantir des *défauts cachés* et des *vices rédhibitoires**.

L'acheteur est obligé de payer le prix convenu, aux jours et lieu fixés par le contrat de vente; il doit aussi, à moins de stipulations contraires', payer les frais d'acte et les autres frais accessoires de la vente. A défaut de paiement du capital, il a à payer les intérêts.

Si le vendeur ou l'acheteur manquent à quelques-unes de leurs obligations, il peut en résulter non seulement la résiliation de la vente, mais encore des dommages-intérêts plus ou moins considérables.

Pour un grand nombre de cas, l'acheteur donne, en achetant, une certaine somme avant livraison de la chose vendue : c'est ce qu'on nomme des *arrhes*. Si cette somme est, d'après les conventions, considérée comme un acompte donné à l'avance sur le prix, son paiement ne change pas les conditions de la vente, qui est parfaite comme s'il n'y avait pas eu d'arrhes. Mais si les arrhes sont versés en dehors du prix, la vente devient conditionnelle : l'acheteur peut renoncer à la convention en perdant ses arrhes, et le vendeur en restituant une somme double de celle qu'il a reçue.

Les formalités à remplir pour réaliser effectivement le contrat de vente in-pendent de l'objet vendu.

Quand il s'agit d'une *vente d'immeuble*, l'acheteur est bien propriétaire réel dès le moment que le contrat verbal ou écrit est passé, mais il importe que cette propriété lui soit reconnue, assurée, par un acte authentique et public, de façon qu'une tierce personne ne soit pas exposée à acheter au premier vendeur un bien qui ne lui appartient plus, ou à prendre une hypothèque sur ce bien, pour une dette du premier vendeur. De là la nécessité de la *transcription* de l'acte de vente au bureau des hypothèques de la situation du bien vendu, sur un registre que tout le monde peut consulter avant d'acheter ou d'hypothéquer un immeuble, pour vérifier quel est son légitime propriétaire.

Si un propriétaire de mauvaise foi vendait successivement son immeuble à 2 acheteurs, cet immeuble appartiendrait légalement à celui qui aurait le premier fait *transcrire* l'acte de vente, l'autre n'ayant que la ressource d'intenter des poursuites contre le vendeur de mauvaise foi.

De cette nécessité de la transcription il résulte que toutes les charges dont est grevé un immeuble avant la transcription, par le fait du vendeur, sont après la transcription, à la charge de l'acheteur. Dans le cas où l'immeuble serait grevé d'hypothèques, l'acquéreur devrait donc se garder de payer au vendeur le prix convenu, car il pourrait être obligé de payer une seconde fois aux créanciers inscrits; il ne devra payer qu'après la levée complète des hypothèques.

Pour les ventes d'*effets mobiliers*, ou de titres au porteur, la livraison de l'objet vendu suffit pour en acquérir la propriété définitive et sans conteste, car, *en fait de meubles, possession vaut titre*. Si un vendeur de mauvaise foi vend successivement le même objet à 2 personnes, celle des deux à qui il le livre en est le légitime propriétaire; mais l'autre peut intenter au vendeur une action en dommages-intérêts, pour la non-réalisation de la vente consentie.

Vente à réméré. Quand un propriétaire a besoin d'argent, il peut vendre un bien meuble ou immeuble, avec faculté de le racheter à un prix convenu dans un délai qui ne peut dépasser 5 ans. C'est ce qu'on nomme la *vente à réméré*. Si le bien n'est pas repris dans le délai prescrit, il devient la propriété définitive de l'acquéreur.

ventilation. — Voy. AÉRATION.

ver à soie. — L'élevage du ver à soie est chose trop délicate pour que

les personnes désireuses de le pratiquer puissent trouver ici des renseignements utiles. Nous avons indiqué les principes généraux de cet élevage dans notre *Dictionnaire des Sciences usuelles :* nous n'y reviendrons pas.

vérificateur des poids et mesures. — Les vérificateurs des poids et mesures sont chargés de veiller à l'exécution de la loi relative à l'uniformité et à l'exactitude des poids et mesures.

Ils sont nommés par les préfets ; ils sont choisis parmi les jeunes gens âgés de plus de 25 ans et ayant passé un examen spécial, portant sur l'orthographe, la rédaction, l'arithmétique et des notions de géométrie, de mécanique, de physique, de chimie, de législation. Les traitements vont de 1 400 à 4 000 fr., avec, en outre, des frais de tournée.

Vernet (le) (*Pyrénées-Orientales*). — Village de 900 habitants ; eaux thermales (température de 35 à 58°) sulfurées sodiques, employées en boisson, bains, douches, inhalations, contre les maladies des voies respiratoires, les maladies de la peau, le rhumatisme, l'atonie générale, la tuberculose au premier degré.

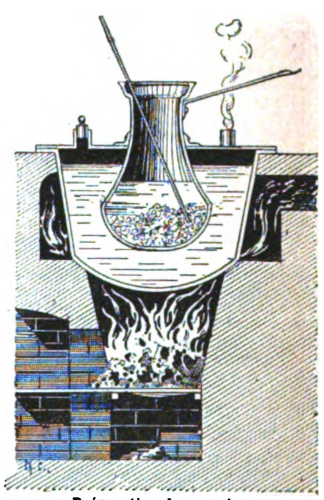
Deux établissements de bains avec hôtels, maisons meublées à des prix assez modérés. Climat agréable, sans grandes variations de température ; les malades peuvent séjourner même pendant l'hiver. Jolies promenades, grandes excursions.

On se rend au Vernet par Prades (chemin de fer) ; de là en voiture publique (11 kilomètres). Voy. EAUX MINÉRALES.

vernis. — Les *vernis* sont des liquides qui, étendus en couches minces sur les corps solides, donnent à leur surface un aspect brillant et agréable, tout en les préservant de l'action de l'humidité et de l'air qui pourraient les altérer. Ce sont des dissolutions de *résine* dans l'*éther*, l'*alcool*, l'*essence de terébenthine* ou l'*huile de lin cuite*.

Les *vernis à l'éther* sèchent immédiatement : ils sont peu employés. Les *vernis à l'alcool* sont également très siccatifs ; ils forment une surface brillante très adhérente, transparente et admettant, par suite, un grand nombre de colorations ; mais ils se gercent et se fendillent assez fréquemment. Les *vernis à l'essence de térébenthine* sont notablement moins siccatifs ; ils restent visqueux pendant assez longtemps. Mais ils sont plus souples, plus élastiques, plus solides que les vernis à l'alcool ; ils sont moins brillants, mais ils se prêtent mieux au polissage ; ils s'écaillent moins. Les *vernis gras aux huiles siccatives* sont encore moins siccatifs que ceux à l'essence ; en compensation ils sont souples, solides, ils ne s'écaillent pas et se prêtent admirablement au polissage.

Préparation des vernis. Tantôt on opère à froid : pour cela on met le liquide et la résine dans une bouteille, que l'on ferme. On agite de temps en temps pour faciliter la dissolution. Ou bien, le plus souvent, on chauffe au bain-marie, dans un matras en cuivre étamé ou dans un ballon en verre (*fig.*) ;



Préparation des vernis.

il est parfois nécessaire, quand les résines sont peu solubles, de maintenir la température élevée pendant plusieurs heures, en remuant de temps en temps avec une baguette de bois ou de verre. Puis on laisse refroidir en continuant à agiter encore pendant quelque temps. Le lendemain on filtre sur du coton et on met en bouteille ; on bouche avec soin et on conserve à la cave.

Application des vernis. Elle varie avec leur nature ; les uns s'étendent soit avec un pinceau de blaireau, soit avec une éponge lavée d'abord à l'eau, puis à l'essence de térébenthine. Après avoir exprimé l'éponge pour en faire sortir l'essence, on la trempe dans le vernis, on la presse jusqu'à ce qu'elle n'en retienne qu'une petite quantité et on la passe vivement sur la partie à vernir, en tâchant de ne la promener qu'une seule fois sur le même endroit, de

manière à avoir une couche présentant partout la même épaisseur.

D'autres vernis (vernis à la gomme-laque, par exemple), dits vernis *au tampon*, s'appliquent de la manière suivante : on met 4 à 5 gouttes de vernis sur un chiffon de laine replié en plusieurs doubles et on recouvre la laine ainsi humectée d'un linge blanc au trois quarts usé, de façon à en faire un tampon. Le vernis doit paraître à peine à travers le linge blanc. On prend alors une goutte d'huile d'olive, on la met sur le tampon, au milieu de l'endroit où se trouve le vernis ; on frotte légèrement en arrondissant et en étendant partout ce mélange jusqu'à ce qu'il soit bien sec, en évitant de passer plusieurs fois à la même place. On continue à frotter jusqu'à ce que la surface de l'objet cesse de présenter des endroits ternes et nébuleux. On a soin de mettre de temps en temps, sur le tampon, quelques gouttes de vernis et un peu d'huile d'olive. Lorsque la pièce a acquis un brillant uniforme, on cesse de frotter en rond et on dirige le tampon dans le sens de la longueur de l'objet.

Quand on veut augmenter l'éclat du vernis, il est indispensable de le polir après qu'il est complètement sec. Pour cela, on frotte le vernis d'abord avec un feutre qui a été plongé humide dans de la poudre de pierre ponce lavée, ensuite avec du tripoli lévigé et avec de l'huile d'olive, et enfin avec de l'amidon de froment, qui enlève complètement l'huile.

VERNIS A L'ALCOOL. L'*alcool* doit être *très concentré ;* on y ajoute souvent un peu d'*essence de térébenthine*, ce qui rend l'enduit moins cassant ; les résines sont la *sandaraque*, la *résine mastic*, le *copal tendre*, la *colophane*, le *galipot*, la *laque* en écailles ou en grains, etc. On colore souvent avec la *gomme-gutte*, le *sang-dragon*, le *safran*, le *santal*, le *rocou*, la *cochenille*, les *couleurs d'aniline*.

Voici quelques formules. Pour les mettre à exécution, ce qui n'est pas toujours très facile, on fait dissoudre *à chaud* les résines dans l'alcool, additionné ou non d'essence de térébenthine. Si la formule comporte de la résine de térébenthine, on fait dissoudre d'abord les autres résines, puis on ajoute la térébenthine vers la fin de l'opération.

1° Vernis blanc pour papier, cartes, étiquettes.

Alcool concentré...........	1000
Essence de térébenthine...	1
Sandaraque................	500
Térébenthine.............	1

2° Vernis pour boîtes, cartons et découpures.

Alcool concentré...........	1000
Mastic mondé..............	187
Sandaraque................	94
Térébenthine de Venise....	94
Verre pilé................	125

3° Vernis pour meubles en bois dur.

Alcool concentré...........	8
Sandaraque choisie et lavée.	4
Mastic....................	1
Térébenthine claire........	1
Verre pilé................	1

4° Vernis pour meubles en bois blanc.

Alcool concentré...........	800
Gomme-laque blanchie récemment préparée.......	1000

Ce dernier vernis peut être coloré aisément. Ainsi on a un bon vernis à la gomme-laque un peu coloré en remplaçant la gomme-laque blanchie par la gomme en feuilles. Pour colorer en rouge on prend du sang-dragon ; pour colorer en jaune on prend de la litharge ou jaune de Naples.

5° Vernis pour teinte d'or sur laiton.

Alcool concentré...........	600
Gomme-laque en grains, pulvérisée.............	90
Copal.....................	30
Sang-dragon...............	1
Santal rouge..............	1
Verre pilé................	1

6° Vernis de couleur pour le fer-blanc.

Alcool concentré...........	100
Gomme-laque blanche......	1000
Bleu de Prusse, ou noir d'ivoire, ou carmin......	2

7° Vernis bronzé pour le fer.

Alcool concentré...........	10
Orpiment..................	5
Mine de plomb noire.......	5

On pulvérise finement l'orpiment et la mine de plomb, on mélange intimement avec l'alcool, à froid, et on a un enduit qu'on passe tout de suite sur le métal que l'on veut *bronzer*. Quand cet enduit est bien sec, on vernit avec un vernis à l'essence constitué par

Gomme-gutte..............	3
Essence de térébenthine...	25
Vernis gras...............	100

8° Vernis pour fixer les dessins au fusain.

Alcool concentré...........	10
Gomme-laque blanche.....	2

Ce vernis s'emploie pour fixer les dessins sur papier non collé ; on enduit le verso.

9° Vernis pour préserver le fer de la rouille.

Alcool concentré...........	3
Essence de térébenthine...	2
Sandaraque................	3
Colophane.................	2
Gomme-laque..............	1

10° Vernis des naturalistes pour les insectes.

Alcool à 90°...............	100
Ambre......................	0,5
Mastic.....................	40
Sandaraque................	40
Térébenthine..............	60

11° Vernis pour les planchers d'appartement.

On prépare séparément les deux dissolutions suivantes :

Alcool à 90°...............	640
Gomme-laque..............	160
Cire jaune.................	1

et

Essence de térébenthine...	112
Arcanson..................	112
Galipot....................	112

puis on mélange intimement et on passe le tout au tamis. On colore en rouge avec le rouge de Prusse, en jaune avec l'ocre, en couleur noyer avec la terre d'ombre. Les couleurs doivent être en poudres très fines et très sèches.

VERNIS A L'ESSENCE DE TÉRÉBENTHINE. Comme les vernis à l'alcool, les vernis à l'essence doivent être conservés à la cave dans des bouteilles bien bouchées. Ils s'améliorent ordinairement en vieillissant, tandis que ceux à l'alcool perdent de leur qualité.

1° Vernis commun pour meubles.

Essence de térébenthine...	10
Résine de pin..............	6

Ce vernis est peu coûteux, mais il se fendille au bout de quelque temps ; on peut le colorer avec du noir de fumée, du bleu de Prusse, de l'ocre, du rouge de Prusse, de la terre d'ombre.

2° Vernis copal pour meubles.

Essence de térébenthine...	6
Copal en poudre...........	1
Huile de lavande..........	2

On projette, par petites portions, le copal en poudre dans l'huile qu'on chauffe au bain de sable ; quand la dissolution est effectuée, on y mélange par petites portions l'essence de térébenthine presque bouillante. On obtient ainsi un vernis couleur d'or très solide, mais peu siccatif.

3° Vernis pour les gravures.

Essence de térébenthine...	3000
Mastic en larmes..........	45
Térébenthine..............	20

4° Vernis pour tableaux.

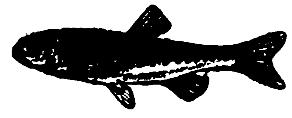
Essence de térébenthine...	200
Copal tendre très blanc, mondé et lavé...........	100
Camphre..................	8

VERNIS A L'HUILE. Les vernis à l'huile, les plus solides de tous, peuvent être considérés comme des vernis à l'essence auxquels on ajoute une huile grasse siccative, ordinairement de l'huile de lin, pour les rendre plus souples, plus résistants, plus solides. On les destine aux objets qui doivent supporter des chocs, des frottements, qui doivent être exposés aux intempéries des saisons (voitures, devantures de boutique, etc.). La résine qui entre le plus souvent dans leur composition est le *copal*, très difficile à dissoudre. Aussi ne donnons-nous aucune recette de ces vernis, qui sont véritablement d'une préparation trop difficile. Il sera toujours plus sûr et plus avantageux de les acheter tout faits.

D'ailleurs la préparation des vernis est délicate, et, le plus ordinairement, il est prudent de les acheter tout faits et de se contenter de les appliquer, en suivant les conseils donnés plus haut.

véron (pêche). — Le véron est pêché pour la friture, car il est assez estimé, malgré sa très petite taille ; les pêcheurs le prennent aussi pour escher au vif, dans la pêche du brochet, de la perche, de la truite, de l'anguille (*fig.*).

On le prend aisément à la ligne, surtout en été, avec un très petit hameçon,



Véron ou vairon (longueur, 0m,05).

esché de petits vers rouges. On le trouve d'ailleurs un peu partout, dans les ruisseaux comme dans les rivières ; là surtout où ne fréquentent pas les perches ni les brochets, qui en font une grande consommation. Le véron se prend bien aussi dans la *bouteille* *, tendue sur le gravier, en eau peu profonde, là où l'on voit de ces petits poissons en abondance.

Quand on veut employer les vérons pour amorcer au vif, on peut les conserver dans un baquet rempli d'eau fraîche souvent renouvelée.

verre. — Pour le *collage* du verre cassé, voyez PORCELAINE.

verre (**nettoyage du**). — Le nettoyage du verre est généralement facile. On lave d'abord avec une éponge et de l'eau de savon tiède, puis on frotte avec un linge sec. On achève le nettoyage en frottant avec un linge trempé dans une bouillie de *blanc d'Espagne* et d'eau; il faut enlever ce blanc d'Espagne avec un linge sec, avant qu'il ait eu le temps de sécher lui-même. Enfin on frotte à la peau de chamois. Pour les glaces, il est préférable d'employer une petite éponge trempée dans l'alcool ou l'eau-de-vie, puis de frotter au linge sec, et enfin à la peau de chamois.

Dans tous les cas, on prendra dans l'éponge ou le linge assez peu de liquide pour qu'il ne coule pas sur la surface du verre.

En frottant, on évitera de toucher au cadre de la glace, dont la dorure est très fragile.

Les verres de lampe doivent être nettoyés chaque jour, avec un linge fin qu'on fait pénétrer à l'aide d'une baguette. S'ils sont tachés, on les laisse séjourner dans une dissolution chaude de cristaux de soude, puis on les laisse refroidir, on les lave à l'eau et on les sèche.

verrues. — Les verrues disparaissent souvent d'elles-mêmes. Beaucoup de remèdes ont été préconisés pour les enlever. On peut les cautériser chaque jour en les touchant légèrement avec du *nitrate d'argent*, ou bien les toucher avec une baguette de verre trempée dans l'*acide nitrique*; la goutte d'acide doit être très petite, car il faut éviter qu'elle ne coule autour de la verrue. On peut remplacer l'acide nitrique par un mélange, à poids égaux, de *teinture d'iode* et d'*acide acétique* cristallisable; on dépose sur la verrue une petite goutte du mélange, matin et soir.

Ver-sur-Mer (*Calvados*).— Riant village de 1 200 habitants dont la belle plage, encore peu fréquentée, peut être recommandée aux familles qui recherchent l'économie; la vie y est facile et à bon marché, les promenades charmantes, le climat agréable, la pêche abondante.

On se rend à Ver par Courseulles (chemin de fer); de là un omnibus conduit à Ver en 1 heure. Voy. BAINS DE MER.

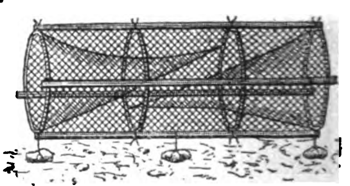
verveine. — Voy. PLANTES MÉDICINALES.

verveux (**pêche**). — Le *verveux* est un piège à poisson qui présente la plus grande analogie avec la nasse (*fig.*). Il est constitué par un grand cône en filet, maintenu par des cerceaux en bois placés de distance en distance. A l'extrémité ouverte pour l'entrée du poisson est un demi-cercle de bois plus fort,



Verveux.

qui soutient un entonnoir rentrant, également en filet. Dans l'intérieur du verveux se trouve souvent un second entonnoir, analogue au premier, qui divise le piège en deux compartiments. Le poisson, aussitôt entré, passe tout naturellement du premier compartiment dans le second, en suivant le



Verveux à deux ouvertures, nommé aussi *louve* ou *tambour*.

second entonnoir; mais comme le second entonnoir est plus étroit que le premier et qu'il lui a fallu en forcer un peu l'entrée pour pénétrer, il lui est impossible de revenir par la route inverse.

Le verveux se tend comme la *nasse*, après avoir été amorcé (voy. NASSE). Mais il faut veiller à éloigner autant que possible la pierre du fond, de manière que le piège, qui est flexible, prenne toute sa longueur.

Quand on peut trouver un passage étroit, entre des massifs d'herbes, par exemple, le verveux y est parfaitement placé. A défaut de passage naturel, on peut faucher les herbes par places pour créer un passage artificiel dans lequel on installe le piège.

Comme pour les nasses, le pêcheur doit s'évertuer à fixer l'emplacement de ses pièges par des signes facilement visibles pour lui, mais invisibles pour les autres.

On pêche aussi au verveux en eau dormante, mais il vaut mieux alors avoir un verveux à deux ouvertures opposées. Ce verveux se nomme *louve* ou *tambour*. On le place au milieu des herbes, dans une place nette naturelle, ou qu'on a

ménagée en fauchant. Si l'on peut, toujours en fauchant, ménager dans les herbes avoisinantes d'étroites *coulées* aboutissant au tambour, on augmente considérablement les chances de prise.

vêtements. — Les vêtements doivent être appropriés au climat, à la saison, à l'âge et à la santé de la personne.

Tandis que les enfants (surtout les très jeunes enfants) et les vieillards doivent avoir des vêtements assez abondants et assez chauds, les personnes jeunes et bien portantes devront s'efforcer de ne jamais se couvrir outre mesure. Dès l'âge de deux ans, un enfant peut être conduit doucement, prudemment, à un endurcissement progressif qui lui permettra de se passer, pendant presque toute sa vie, de flanelle et de manteaux. L'excès de vêtements est une des principales causes des rhumes, des refroidissements et des fluxions de poitrine.

Dans nos climats les vêtements de laine (épais en hiver, légers en été) sont les meilleurs en toutes saisons. Cependant les vêtements de toile sont agréables en été, et peuvent être portés avantageusement par les personnes en bonne santé. A moins de nécessité, on évitera les fourrures et les vêtements imperméables qui s'opposent à l'accomplissement des fonctions de la peau en empêchant l'évaporation de la sueur. On évitera également les coiffures trop chaudes, les foulards et cache-nez qui prédisposent aux maux de gorge. On recherchera, surtout en hiver, les chaussures fortes, qui garantissent de l'humidité.

Les vêtements seront, autant que le permettra la mode, assez simples pour ne gêner aucun mouvement, et ne porter obstacle ni à la respiration ni à la digestion.

En été les vêtements de nuance claire sont préférables à ceux de nuance foncée. En particulier, les chapeaux de paille noire sont infiniment plus chauds que ceux de paille blanche.

Pour linge de corps, le *coton* est infiniment préférable à la *toile* au point de vue de l'hygiène.

vétérinaire. — L'exercice de la profession de vétérinaire est libre. Mais les vétérinaires diplômés des Ecoles d'Alfort, de Toulouse et de Lyon sont à peu près les seuls qui possèdent les connaissances nécessaires à la pratique de leur art (voy. ci-après, ÉCOLES VÉTÉRINAIRES). Les autres ne sont que des empiriques généralement sans instruction.

Les *vétérinaires militaires* se recrutent parmi les jeunes gens diplômés des écoles ci-dessus ; le recrutement se fait au concours, entre jeunes gens de moins de 30 ans. Les candidats placés en bon rang sont d'abord envoyés à l'Ecole de cavalerie pour y passer une année, en qualité d'*aides-vétérinaires adjoints*, à la solde de 1 728 francs : ils y suivent des cours qui complètent leur instruction. Ils sont ensuite nommés *aides-vétérinaires*, à la solde de 2 303 francs, et assimilés au grade de sous-lieutenant.

Au grade le plus élevé, le traitement est de 6 229 francs.

vétérinaires (**Écoles**). — Ces écoles, au nombre de 3, Alfort (Seine), Lyon, Toulouse, ont pour but de former des vétérinaires civils et militaires capables d'exercer la médecine des animaux domestiques. On y reçoit des élèves internes (600 francs), demi-pensionnaires (400 francs) et externes (200 francs), Français ou étrangers ; l'Etat accorde de nombreuses bourses. Il existe aussi des *bourses militaires* accordées aux jeunes gens qui contractent un engagement militaire de 3 ans, et s'engagent à servir dans l'armée active pendant 6 ans au moins comme aides-vétérinaires.

Les candidats à l'examen d'entrée doivent avoir de 17 à 25 ans et être bacheliers ; le concours porte sur le français, les mathématiques, la physique, la chimie, l'histoire naturelle ; il se compose uniquement de compositions écrites qui se font dans tous les chefs-lieux de département. Les anciens élèves diplômés de l'Institut agronomique ou des Ecoles nationales d'agriculture entrent sans examen.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent des *diplômes de vétérinaire* qui leur permettent de ne faire qu'une année de service militaire.

vétiver. — Voy. LAINAGES (*conservation des*).

Veules (*Seine-Inférieure*). — Bourg de 1 200 habitants, avec une plage de galets, qui montre le sable seulement à marée basse. Peu de plages sont plus dignes d'attirer les familles qui aiment le calme et les beaux sites.

Les étrangers peuvent se loger dans plusieurs hôtels, dans un grand nombre de belles villas, et surtout dans de modestes maisons meublées. Les approvisionnements sont faciles.

On se rend à Veules par Saint-Valery-en-Caux (chemin de fer), puis de là en voiture publique (8 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

Veulettes (*Seine-Inférieure*). — Bourg de 400 habitants, avec une belle

plage de galets à marée haute, de sable fin à marée basse. Le pays est fort riant, les promenades y sont charmantes; pêche en mer et pêche en eau douce.

Les hôtels, les villas, les maisons meublées y abondent, mais à des prix encore modérés. Peu de plages sont plus dignes d'attirer les familles qui recherchent le calme, le repos et les belles excursions.

Pour se rendre à Veulettes, on va à Cany par le chemin de fer; puis une voiture publique conduit à Veulettes (10 kilomètres). Voy. BAINS DE MER.

viager. — Voy. RENTE VIAGÈRE.

viande. — La *chair* des mammifères et des oiseaux, ordinairement nommée *viande*, doit être considérée comme le plus substantiel de nos aliments. Généralement de facile digestion, elle augmente et entretient les forces des personnes en bonne santé et répare celles des convalescents. Toutefois l'abus de la viande est funeste à la santé; une ration de 250 à 300 grammes par jour semble être la plus convenable, quand l'alimentation comporte d'autre part une quantité suffisante de pain et d'autres matières végétales, telles que les légumes, ou animales, telles que le lait, les œufs, les poissons, etc. En France, les personnes aisées mangent généralement trop de viande, tandis que les ouvriers et surtout les paysans en mangent beaucoup trop peu.

Les seules viandes qui aient, en France, une grande importance au point de vue de l'alimentation sont les *viandes de boucherie* (bœuf*, veau*, mouton*, porc*) et les *volailles* (poulet*, dinde*, oie*, canard*); les divers gibiers à poils et à plumes sont consommés en quantités beaucoup moindres.

Le *bœuf* nous donne la viande la plus nutritive, la plus facilement digestible. La viande de *veau* est à la fois moins nutritive, de moins facile digestion et d'un goût moins prononcé. Le *mouton* a, au contraire, un goût très prononcé; il est à peu près aussi nutritif que le bœuf, et aussi facile à digérer. La viande de *porc*, très grasse, se digère difficilement; mais son goût est relevé et son pouvoir nutritif est assez grand; il n'est pas bon d'en faire usage trop fréquemment. Le *cheval*, dont on n'use pas assez comme animal de boucherie, donne, quand il n'est ni trop vieux ni malade, une viande aussi bonne que celle du bœuf.

La viande du *poulet* et celle du *dinde* sont comparables à celle du veau, mais d'une digestion plus facile; aussi les convalescents peuvent-ils en user avant de recourir aux chairs plus nutritives du bœuf et du mouton. Le *canard* et l'*oie* se placeraient plutôt à côté du porc.

D'ailleurs, dans chaque cas, les diverses parties du corps de l'animal offrent des qualités de viande bien différentes, au point de vue de leur valeur nutritive et de leur digestibilité. Les parties *musculaires* sont plus nutritives et aussi de plus facile digestion que la cervelle, le foie, les rognons, le ris de veau, les tripes, les pieds, etc.

Viande de mauvaise qualité. La viande de mauvaise qualité est peu nutritive; l'usage qu'on en fait peut même déterminer des accidents graves, de véritables empoisonnements. Cette viande provient d'animaux malades ou surmenés.

Une bonne viande de boucherie doit être franchement rouge, ni trop pâle, ni trop foncée; le mélange de la graisse avec la substance musculaire doit lui donner un aspect marbré. Elle ne doit être ni humide ni molle, posséder une odeur faible, jamais désagréable; conservée pendant 1 ou 2 jours, elle ne doit pas laisser couler d'eau.

Conservation de la viande. D'autre part, une viande de bonne qualité peut s'altérer rapidement et devenir malsaine, surtout quand l'animal a été mal saigné. L'altération est d'autant plus rapide que la température est plus élevée. Aussi doit-on toujours s'efforcer de mettre la viande au frais; en été on la descendra à la cave, ou on la placera dans une glacière, ce qui permettra de la conserver pendant plusieurs jours. En hiver il suffira de la placer dehors ou dans une pièce non chauffée.

En été on peut, à l'occasion, prolonger de quelques jours la conservation d'un quartier de viande fraîche, en l'entourant de charbon de bois pulvérisé, dans un vase en terre, ou en le plongeant dans du lait, qui se caille bientôt. Ces procédés ne sont pas très pratiques.

Mode de préparation de la viande. En France la viande n'est consommée *crue* que par ordonnance du médecin. Pour la prendre, il faut choisir un des morceaux les moins gras d'une chair de bonne qualité, râper ce morceau avec un couteau, de façon à avoir une fine purée. On en fait alors des boulettes, qu'on roule dans du sel, ou du sucre, ou du chocolat râpé, selon les goûts, et qu'on avale ainsi. On peut aussi délayer la purée dans du bouillon gras, qui ne doit pas être trop chaud.

Ordinairement on fait cuire la viande, ce qui lui donne un aspect plus agréable, la rend plus tendre, développe son goût et diminue considérablement les dangers qui peuvent résulter de la consommation d'une chair malsaine.

Les viandes *grillées* et *rôties* sont les

plus nutritives et les plus faciles à digérer. Les viandes *fricassées* (ou en *ragoûts*) se digèrent beaucoup moins bien; les viandes *bouillies* ont perdu à la fois une partie de leur goût agréable et de leurs principes nutritifs.

Les *viandes blanches* (veau, porc, poulet,...) exigent une cuisson parfaite; les *viandes noires* (bœuf, mouton) sont servies saignantes, c'est-à-dire dans un état tel que l'action du couteau y détermine l'écoulement d'un abondant jus rouge. Il ne faut pas confondre la viande saignante avec la viande presque crue, qui a à peine subi l'action de la chaleur.

Les viandes cuites peuvent se putréfier, tout aussi bien que celles qui sont crues, et déterminer des accidents graves. On retardera cette altération, en été, en faisant chauffer toutes les 24 heures la viande cuite que l'on veut conserver.

vices rédhibitoires. — On nomme ainsi, chez les animaux domestiques, les défauts ou maladies cachés dont la découverte, faite après la vente, peut déterminer l'annulation de celle-ci.

D'après le Code civil, les vices rédhibitoires sont les suivants :

Pour le cheval, l'âne et le mulet. — La **morve**, le **farcin**, l'**immobilité**, l'**emphysème pulmonaire**, le **cornage chronique**, le **tic** proprement dit, avec ou sans usure des dents, les **boiteries** anciennes intermittentes, la **fluxion périodique** des yeux.

Pour l'espèce ovine. — La **clavelée**; cette maladie, reconnue chez un seul animal, entraînera la rédhibition de tout le troupeau s'il porte la marque du vendeur.

Pour l'espèce porcine. — La **ladrerie**.

L'annulation de la vente ou la réduction de prix pour cause de vice rédhibitoire reconnu, ne peut avoir lieu que si le prix de vente est supérieur à 100 francs.

Le délai pour intenter l'action rédhibitoire est de 9 jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison, excepté pour la *fluxion périodique*, pour laquelle ce délai sera de trente jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison.

En dehors des vices rédhibitoires, on peut demander la résolution de la vente quand le vendeur a dissimulé par des manœuvres frauduleuses des vices ordinairement apparents.

Vichy (*Allier*). — Ville de 6000 habitants, possédant des eaux thermales (température de 23 à 43°) bicarbonatées sodiques, gazeuses, et des eaux minérales froides bicarbonatées sodiques ferrugineuses, gazeuses. Ces eaux, qu'on emploie en boisson, bains, douches, inhalations, attirent chaque année un très grand nombre de malades. On traite principalement à Vichy les maladies du foie, des voies digestives, la chlorose.

Beaux établissements thermaux, casino, distractions de toutes sortes; innombrables hôtels et maisons meublées dans toutes les conditions de prix et de confortable; belles promenades publiques; quelques excursions intéressantes dans les environs. Climat assez beau, généralement chaud au milieu de l'été.

Vichy est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

Vic-sur-Cère (*Cantal*). — Petite ville de 2000 habitants, possédant une eau froide ferrugineuse bicarbonatée, gazeuse, employée en boisson, principalement contre la chlorose et l'anémie. Petit établissement à 1 kilomètre de la ville; hôtel à des prix très modérés. Climat tempéré; belles excursions dans les environs.

Vic-sur-Cère est desservi par le chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

vie (certificat de). — Voy. CERTIFICAT DE VIE.

vigne. — Il existe un grand nombre de variétés de la vigne, destinées à produire des raisins plus spécialement propres à la fabrication du vin, ou plus spécialement bons pour la table.

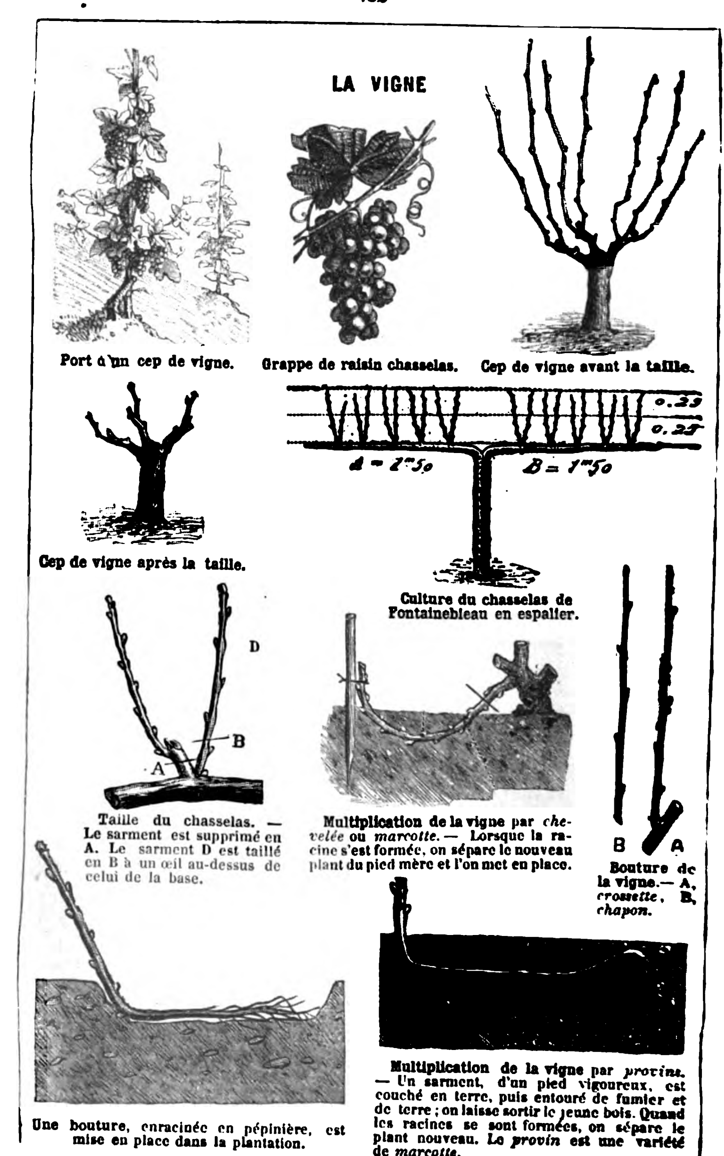
Pour la table, les meilleures variétés de raisins blancs sont : le *chasselas*, la *madeleine royale*, le *muscat blanc*; pour les raisins noirs : le *croisant*, le *frankenthal*, le *muscat noir*, le *pineau noir* (voy. figure du mot RAISINS).

Dans les jardins la vigne est toujours cultivée en *treilles*, c'est-à-dire que la culture est dirigée de façon que la plante s'étale le long d'un mur, auquel elle peut être attachée de diverses manières, ou bien de façon qu'elle soit soutenue par un arbre, par une tonnelle.

Les murs doivent être blanchis à la chaux et avoir une exposition qui peut varier entre celle du midi et celle de l'ouest.

Le mode de culture est trop complexe, dans ses détails, pour être expliqué ici. La plantation, la taille, les soins à donner pendant la végétation, demandent le concours d'un homme exercé. Nous ne pouvons indiquer davantage les procédés de la culture forcée, qui a pour objet de produire des raisins en dehors de la saison normale.

Il convient de garantir les treilles contre les gelées tardives par des toiles ou des paillassons suspendus devant elles. Au moment où approche la matu-



Port d'un cep de vigne.

Grappe de raisin chasselas.

Cep de vigne avant la taille.

Cep de vigne après la taille.

Culture du chasselas de Fontainebleau en espalier.

Taille du chasselas. — Le sarment est supprimé en A. Le sarment D est taillé en B à un œil au-dessus de celui de la base.

Multiplication de la vigne par *chevelée* **ou** *marcotte*. — Lorsque la racine s'est formée, on sépare le nouveau plant du pied mère et l'on met en place.

Bouture de la vigne.— A, *crossette*, **B,** *chapon*.

Une bouture, enracinée en pépinière, est mise en place dans la plantation.

Multiplication de la vigne par *provins*. — Un sarment, d'un pied vigoureux, est couché en terre, puis entouré de fumier et de terre ; on laisse sortir le jeune bois. Quand les racines se sont formées, on sépare le plant nouveau. Le *provin* est une variété de *marcotte*.

rité, il faut les défendre contre les guêpes, qui mangent les fruits. Pour cela, on suspend le long des treilles des flacons à large goulot, à moitié remplis d'eau miellée; les guêpes, frelons, mouches viennent s'y noyer en grand nombre. On obtient une préservation plus efficace en tendant devant la treille une toile en canevas, ou en enfermant chaque grappe dans un sac en canevas qui laisse passer l'air et la lumière.



Oïdium. — Tige, feuille et fruit de la vigne atteints par l'oïdium.

Deux maladies sont surtout à redouter pour les treilles, l'*oïdium* et le *mildew*.



Mildew. — Feuilles de vigne attaquées par le mildew.

Pour combattre l'oïdium, on projette sur la plante de la fleur de soufre, à l'aide d'un soufflet spécial. Ces soufrages se font le matin, à la rosée. Trois soufrages sont nécessaires : le premier est donné en mai, lorsque les bourgeons ont de 10 à 15 centimètres; le deuxième dans la huitaine qui précède la floraison, et le troisième au moment où le raisin commence à mûrir.

On préserve la treille du mildew à l'aide de la composition suivante : dans un tonneau défoncé par un bout on verse 100 litres d'eau auxquels on ajoute 8 kilogrammes de *sulfate de cuivre*, et on agite de temps en temps.

D'autre part, on met dans un vase 15 kilogrammes de *chaux grasse* en pierres, sur laquelle on verse lentement environ 30 litres d'eau. On verse ce lait de chaux bien délayé dans la solution de sulfate de cuivre. On projette ce liquide sur les feuilles de la vigne, en se servant d'un petit balai de bruyère, ou mieux d'un pulvérisateur, qui répand le liquide uniformément. Pour une ou deux treilles on prépare une quantité de liquide 5 ou 10 fois moindre que celle indiquée ici.

Quand les raisins sont mûrs (août, septembre, octobre), on fait la cueillette avec des ciseaux ou une serpette, en prenant toutes les précautions possibles. Voy. RAISINS (*conservation des*).

Villers-sur-Mer (*Calvados*). — Village de 1 600 habitants, voisin de Trouville, avec une belle plage de sable, qui attire à la saison des bains un assez grand nombre de familles amies du repos. Peu de plaisirs, mais de charmantes promenades à faire dans les environs. Plusieurs hôtels, de belles villas, des maisons meublées, offrent toutes facilités pour le logement des étrangers.

On se rend à Villers-sur-Mer par le chemin de fer. Voy. BAINS DE MER.

Villerville (*Calvados*). — Village de 1 000 habitants, bâti sur une falaise. La plage se compose d'un champ de galets, puis d'une grande étendue de sable. Cette plage attire les familles qui recherchent le repos et les plaisirs peu coûteux. Nombreuses excursions autour de Villerville, pêche aux moules.

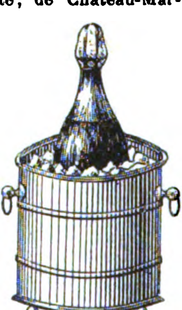
On trouve à se loger à assez bon compte dans des hôtels, des villas, des chalets, des maisons meublées.

On se rend à Villerville par Trouville (chemin de fer); de là un omnibus fait la correspondance. Voy. BAINS DE MER.

vins (diverses sortes de). — Le vin est en même temps une boisson et un aliment, dans un grand nombre de cas c'est aussi un remède. Les variétés de vins sont fort nombreuses et nous ne pouvons toutes les citer ici.

On peut les diviser en 4 catégories : 1° les vins rouges peu alcooliques (vins de Bordeaux, de Bourgogne, vins rouges communs,...); 2° les vins blancs peu alcooliques (vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, vins blancs communs,...); 3° les vins alcooliques secs (Marsala, Madère, Porto, Xérès, etc.); 4° les vins alcooliques sucrés (Lunel, Frontignan, Constance,...).

Les vins de Bordeaux rouges ont un parfum très délicat; ils contiennent toujours moins de 10 pour 100 d'alcool. Ce sont les plus salubres et les plus toniques des vins; il conviennent en particulier aux malades et aux convalescents. Les premiers crus sont ceux de Château-Lafitte, de Château-Margaux, de Château-Latour, de Château-Haut-Brion, de Léoville, de Saint-Emilion, etc.

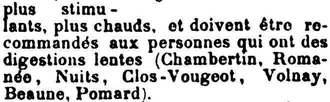


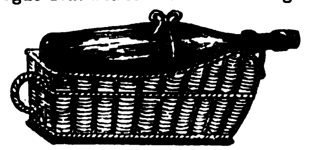
Seau à glace pour rafraîchir le vin blanc. Pour le champagne frappé, on ajoute quelques poignées de sel à la glace.

Les vins de Bordeaux blancs sont, comme tous les vins blancs secs, très excitants (Graves, Sauternes, Barsac, etc.).

Les vins de Bourgogne sont un peu plus riches en alcool que les vins de Bordeaux; ils sont plus stimulants, plus chauds, et doivent être recommandés aux personnes qui ont des digestions lentes (Chambertin, Romanée, Nuits, Clos-Vougeot, Volnay, Beaune, Pomard).

Les vins blancs mousseux de Champagne sont à la fois excitants et diges-





Panier pour servir le vin vieux sans le troubler: on doit placer la bouteille dans le panier quelques heures avant le repas, et servir sans agiter.

tifs. On en obtient des effets très remarquables dans le traitement de diverses maladies.

Les vins fortement alcooliques, secs ou sucrés, ne doivent, à cause de la forte proportion d'alcool qu'ils renferment (jusqu'à 20 pour 100), être pris qu'exceptionnellement, et avec modération.

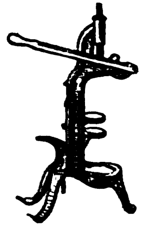
Dans les dîners de cérémonie on sert ordinairement, après le potage, les vins alcooliques secs, tels que Madère ou Xérès. Au relevé de poisson peuvent arriver des vins du Rhin et quelques vins blancs (Graves, Sauternes, etc); au premier service, les crus du Bordelais; au second service, ceux de Bourgogne et quelques vins du Midi; au dessert, le champagne et les vins alcooliques sucrés. Du reste, même dans les plus grands repas, le nombre des vins servis ne doit jamais être considérable. Pour le service ordinaire de la table, la plupart des personnes se contentent de vin ordinaire, pris dans les régions les plus voisines. Il est d'ailleurs actuellement fort difficile de se procurer, même sur les lieux de production, les vins les plus communs absolument purs de tout mélange. Aucune règle ne peut être indiquée qui permette d'atteindre ce résultat si désirable, et les experts les plus habiles eux-mêmes sont souvent fort embarrassés pour déclarer si un vin est, ou non, tout à fait naturel. Contrairement à ce qui se produit pour toutes les autres denrées destinées à l'alimentation, l'élévation du prix d'achat est loin d'être une garantie infaillible de la sincérité du vin. Nulle part la falsification n'est aussi largement pratiquée.

Vin (soins à donner au). — Le vin en cave est sujet à un grand nombre d'accidents qu'il faut s'efforcer d'éviter. Nous indiquerons donc quelques-uns des soins qu'il faut donner au vin.

Soins à donner au vin en fût. Les fûts doivent être maintenus constamment pleins. Tous les deux mois, il faut ouvrir la bonde et garnir le vide, s'il y en a un, avec du vin aussi semblable que possible à celui qui garnit le tonneau. Si le vin est jeune et qu'il soit exposé à fermenter, il faut percer la bonde d'un petit trou, pour permettre la sortie du gaz acide carbonique.

Quand le vin doit rester assez longtemps en barrique, on doit le soutirer chaque année, au printemps et à l'automne, dans un fût parfaitement propre et n'ayant aucune mauvaise odeur.

Si on doit boire le vin sans le mettre en bouteilles, il est indispensable de le diviser en petits barils, de façon que chacun d'eux ne reste pas plus d'un mois en vidange.

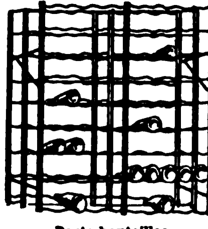


Bouchoir à levier

Mise en bouteilles. Les vins ordinaires s'améliorent rapidement quand ils sont mis en bouteilles; aussi a-t-on avantage à ne jamais tirer directement à la barrique. Quant aux vins fins, il est de nécessité absolue de les mettre en bouteilles. La première

opération, qui précède la mise en bouteilles, est le *collage* du vin. Le vin collé, les bouteilles préparées, parfaitement propres et égouttées, on choisit, si on le peut, un jour où le temps est sec, frais et clair pour procéder à la mise en bouteilles. Voy. BOUTEILLES.

Les bouchons doivent être de bonne qualité, cylindriques et non coniques, un peu plus gros que le goulot de la bouteille, de façon à n'entrer que difficilement. Les bouchons sont enfoncés soit à l'aide d'une machine spéciale (*fig.*), soit à l'aide d'une épaisse planchette de bois munie d'un manche facile à tenir à la main. Chaque bouchon, avant d'être employé, doit être trempé dans l'eau pendant un moment. Si on a opéré sur



Porte-bouteilles.

du vin ordinaire, destiné à être consommé immédiatement, on n'a plus qu'à empiler les bouteilles avec soin (*fig.*). Si le vin est de garde, il faut ajouter de la cire sur les bouchons.

On peut fabriquer cette cire soi-même en fondant ensemble, dans une casserole en fonte ou un vase en terre, 1 partie de *mastic rouge*, 2 parties de *cire jaune*, 4 parties de *poix de Bourgogne* et 8 parties de *poix-résine*. Il est plus simple d'acheter cette cire toute faite, en pains ; son prix est très minime.

La cire étant fondue, on y plonge le goulot de la bouteille jusqu'au-dessus du bourrelet, et on retire en faisant tourner entre les mains, pour que la couche de cire ait partout la même épaisseur. L'opération est très rapide.

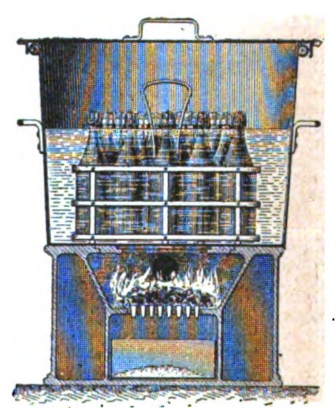
Défauts et maladies des vins. On peut, avec des soins, remédier à certains défauts ou à certaines maladies des vins, ou mieux, les prévenir.

Quand un vin a *trop de couleur*, il faut procéder à plusieurs *collages* successifs, ou bien le couper avec un vin peu coloré.

Un vin qui *manque de couleur* doit être coupé avec un vin fortement coloré.

Si un vin est *trop astringent*, on procède à des *collages* successifs à la colle de poisson ; mais on diminue en même temps notablement la coloration.

Les maladies sont nombreuses ; elles résultent toutes du développement de végétaux parasitaires microscopiques. On met le vin à l'abri, presque à coup sûr, de toutes ces maladies en le chauffant, l'élévation de température tuant tous les microbes. Le chauffage en grand est une opération qui ne peut être faite qu'à l'aide d'appareils spéciaux, mais on peut, chez soi, chauffer du vin en bouteilles. On met le vin en bouteilles et on bouche fortement, mais sans cacheter : il doit rester, entre le niveau du liquide et le bouchon, une distance d'au moins 3 centimètres. Les bouteilles sont alors placées dans un grand vase rempli d'eau maintenue tiède (*fig.*) ; une des bouteilles est remplie d'eau et supporte un ther-



Appareil pour le chauffage du vin.

momètre qui plonge dans l'intérieur. On chauffe peu à peu jusqu'à ce que le thermomètre marque 60° centigrades (pas plus), puis on retire les bouteilles et on laisse baisser le feu. Quand l'eau s'est un peu refroidie, on y remet d'autres bouteilles, et on continue comme ci-dessus.

A mesure que les bouteilles sont retirées de l'eau chaude, on les laisse refroidir, on enfonce de nouveau les bouchons qui ont été un peu repoussés par la dilatation du vin, on cachette et on porte à la cave. On ne doit ranger les bouteilles qu'après les avoir laissées quelques jours dans la position verticale. Non seulement le chauffage met le vin à l'abri de toutes les maladies, mais encore il l'améliore beaucoup. Souvent aussi le chauffage arrête net une maladie à son début (dans ce cas il faut chauffer jusqu'à 70°).

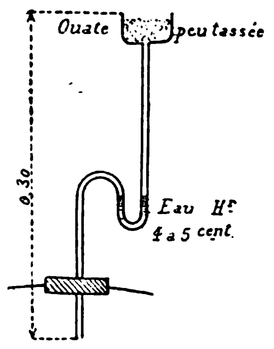
Le vin *se pique* surtout quand les ton-

neaux ne sont pas maintenus pleins. Quand le mal ne fait que débuter, on peut l'arrêter en décantant immédiatement dans un tonneau soufré (voy. SOUFRAGE) et en ayant soin de garnir la cannelle de crêpe, pour empêcher les *fleurs* de suivre le vin. Si le vin s'*aigrit* il n'y a aucun remède; il faut le boire de suite, s'il est encore buvable, ou en faire du vinaigre.

Le vin prend parfois la *pousse* au moment des chaleurs; il se trouble, devient fade, a une couleur anormale. On évite la pousse en soutirant le vin au printemps et en le conservant dans une cave fraîche. Quand la pousse commence, il faut ajouter un demi-litre d'alcool par hectolitre, soutirer dans une barrique fortement soufrée et coller immédiatement au blanc d'œuf.

La maladie de la *graisse* rend le vin gras, huileux, filant; elle ne se développe que dans les vins blancs peu alcooliques. Quand le vin est en bouteilles, la graisse passe souvent d'elle-même : il faut attendre. Si le vin est en fût, il faut prendre 100 grammes de pépins de raisins par hectolitre, les écraser finement, les mettre dans le fût, et agiter vivement; à défaut de pépins de raisins, on prend 50 grammes de sorbes ou de cormes bien mûres par hectolitre. Puis on laisse reposer pendant un mois, et on soutire dans un tonneau soufré.

L'*amertume* atteint surtout les vins rouges, et de préférence les meilleurs



Appareil hydraulique pour donner de l'air aux tonneaux.

vins de Bourgogne, quand ils sont devenus très vieux. On tente de remédier à l'amertume en ajoutant 20 centigrammes de chaux par litre, ou 10 centimètres cubes d'alcool, ou un sixième de vin jeune de même qualité. Puis on colle et on remet en bouteilles. Ces remèdes sont difficiles à appliquer, parce qu'ils doivent être pratiqués sur des vins en bouteilles; ils ne sont pas d'ailleurs toujours efficaces.

D'une manière générale, quand on a appliqué à un vin malade le remède indiqué, il est prudent de consommer le plus vite possible.

Outre ces maladies, le vin éprouve parfois des altérations accidentelles, dues aux circonstances particulières dans lesquelles il se trouve placé.

Le *goût de fût* est communiqué par de mauvais tonneaux. Pour tâcher de rétablir un vin ayant pris goût de fût, il faut y verser 200 grammes d'huile d'olive par hectolitre, fouetter vigoureusement, laisser reposer jusqu'au lendemain, puis soutirer.

Le *goût d'évent* est dû à l'évaporation des parties spiritueuses, par suite d'un contact prolongé avec l'air. On remédie à cet état en mélangeant le vin éventé avec du vin en bon état.

On évite que le vin en vidange ne s'*évente* et ne se *pique*, en employant, pour garnir la bonde par laquelle entrera l'air, un *fausset* garni d'ouate et à fermeture hydraulique, dont nous donnons le dessin et que chacun peut faire exécuter par un ouvrier.

Le *goût de bouchon* est parfois si prononcé qu'il rend le vin tout à fait imbuvable. Dans ce cas on verse dans la bouteille de vin une cuillerée à bouche d'huile d'olive, on remue fortement, on laisse reposer et on décante l'huile.

vin chaud. — Dans un poêlon mettez 200 grammes de sucre, arrosez d'un peu d'eau froide et ajoutez deux bouteilles de vin de Bordeaux, avec un peu de cannelle, quelques clous de girofle et un peu de zeste de citron. Chauffez sans faire bouillir, passez dans une serviette, et servez dans des verres, avec une rondelle de citron dans chacun d'eux.

vin piqué. — Voy. VIN (*soins à donner au*).

vinaigrier. — On a tout profit (bon marché et qualité), surtout à la campagne, à faire son vinaigre soi-même.

On installe, au grenier ou à l'office, un petit baril de 20 à 25 litres de capacité, muni d'un robinet en bois. L'opération doit commencer au moment des chaleurs. Dans le baril on met quelques litres de vin, et on le laisse aigrir, en maintenant la bonde ouverte. Quand ce vin est devenu tout à fait aigre, on en ajoute d'autre, par petite quantité, à raison d'un demi-litre tous les huit jours. Après quelques semaines, le vinaigrier est en train; il s'est formé à la surface du liquide une peau, nommée mère de vinaigre, qui assure la trans-

formation de l'alcool en acide acétique. On peut dès lors tirer le vinaigre au fur et à mesure des besoins, et entretenir le baril presque plein par des adjonctions de vin. Les fonds troubles des bouteilles, des barriques, etc., passés dans une chausse de laine, peuvent être employés. Quand on veut avoir du vinaigre très fort, on prend, en hiver, quelques litres du liquide du vinaigrier, on le met dans une terrine, et on l'expose au froid; quand il s'est formé à la surface une épaisse couche de glace, on l'enlève. Le vinaigre restant est beaucoup plus fort.

On obtient un vinaigre très parfumé en mettant quelques jeunes tiges d'estragon dans une bouteille de vinaigre et en les laissant infuser pendant plusieurs semaines.

vinettier. — Le *vinettier*, ou *épine-vinette*, est un arbrisseau dont les baies, d'un beau rouge, sont acides et peuvent servir à faire un sirop et des confitures agréables. On ne cultive guère cet arbrisseau que pour faire des haies (*fig.*). D'ailleurs cette culture présente des inconvénients qui devraient la faire proscrire par les cultivateurs : d'abord, le vinettier drageonne beaucoup, et envahit peu à peu les cultures; en outre, le voisinage de cet arbuste favorise beaucoup les ravages de la *rouille* du blé.


Épine-vinette commune (hauteur, 4 mètres).

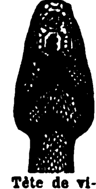
violation de domicile. — Voy. ABUS D'AUTORITÉ.

violation du secret des lettres. — Voy. ABUS D'AUTORITÉ.

violence envers les personnes. — Voy. ABUS D'AUTORITÉ.

violon. — Voy. PRISONS.

vipères. — Les vipères ne sont pas rares dans certaines régions de la France, et elles causent chaque année des accidents qui peuvent être mortels (*fig.*). Les soins, en cas de morsure, doivent être donnés *immédiatement*, sans perdre une *minute*, et par conséquent sans attendre l'arrivée du médecin, qu'il faut cependant envoyer chercher au plus vite.


Tête de vipère.

On doit d'abord sucer *très énergiquement* la plaie, en crachant de temps en temps le sang ainsi aspiré. La succion ne présente aucun danger pour celui qui la pratique, même lorsqu'il a une blessure aux lèvres ou à la bouche. Si la succion est impossible, on lave la morsure avec un liquide quelconque, aussi longuement qu'on le peut, en pressant fortement pour faire saigner la plaie. Ensuite on procède à une cautérisation au *fer rouge*, à l'*alcali volatil*, ou mieux à l'*acide phénique très concentré*.

Les gens exposés à la morsure des vipères devraient posséder un flacon d'acide phénique concentré, enfermé dans un étui de buis. Ce flacon est bouché avec un bouchon de verre possédant une tige effilée qui plonge dans le liquide; c'est cette pointe effilée qu'il faut, à plusieurs reprises, enfoncer dans la blessure (*fig*).


Flacon à acide phénique, ou à alcali volatil, pour la morsure des vipères et la piqûre des insectes.

Enfin on donnera au malade, en attendant le médecin, des boissons alcooliques très chaudes, en abondance (vin chaud, punch chaud), sans redouter l'ivresse qui peut en résulter.

visites (savoir-vivre). — Les *visites officielles* faites aux supérieurs, aux autorités d'une ville, doivent être courtes. Elles sont considérées comme obligatoires quand on arrive dans une ville et, chaque année, au jour de l'an. Ces visites doivent être rendues, dans les huit jours, par ceux auxquels elles ont été faites.

Il en est de même des *visites de cérémonie* faites, à l'arrivée dans une ville et au jour de l'an, aux personnes avec lesquelles on n'a pas de relations habituelles.

Une *visite de digestion* est due, dans la huitaine, aux personnes desquelles on a reçu une invitation à dîner ou une invitation à un bal; et cela, même quand on n'a pas assisté à ce dîner ou à ce bal.

On fait, à toute personne qui a perdu un proche parent, une *visite de condoléance*. Cette visite ne doit pas être faite trop tôt; s'il s'agit d'un très grand deuil, il faut attendre 5 à 6 semaines.

Vittel (*Vosges*). — Petite ville de 1400 habitants, possédant une eau froide sulfatée calcique et une eau ferrugineuse bicarbonatée. Ces eaux sont employées surtout en boisson, principalement contre la gravelle et la goutte.

Etablissement thermal, divers hôtels

maisons meublées à des prix modérés : climat très variable.

On se rend à Vittel par chemin de fer. Voy. EAUX MINÉRALES.

voie (mesure). — Voy. VOLUME.

voirie. — La *voirie* est l'ensemble des règles relatives à la création, à l'entretien et à la police des voies de communication par terre et par eau. On distingue la *grande* et la *petite voirie*.

La *grande voirie* comprend les routes nationales et départementales, ainsi que les rues qui en sont le prolongement, les chemins de fer, les canaux, les rivières navigables ou flottables, les chemins de halage, toutes les rues de Paris.

La *petite voirie* comprend les chemins vicinaux, les rues ou places des villes, dans les portions qui ne se confondent pas avec la traverse des grandes routes.

Les contraventions en matière de grande voirie sont jugées par le conseil de préfecture ; celles relatives à la petite voirie sont jugées par le juge de paix. Voy. ALIGNEMENT, CHEMINS DE FER, CHEMINS VICINAUX, EAUX, ROUTES.

On ne peut faire aucune construction, aucune réparation, aucune clôture, telle que mur, haie ou palissade, aucune plantation sur un terrain joignant la voie publique, sans avoir obtenu l'autorisation de l'administration compétente et lui avoir demandé un alignement.

Quand une route, un chemin de fer, une rue sont élargis, il est dû une indemnité aux riverains pour le terrain qu'ils ont fourni et le dommage qu'ils ont éprouvé. L'indemnité est fixée à l'amiable entre le propriétaire, l'Etat, le département ou la commune, et en cas de contestation, par un jury d'expropriation ou par le juge de paix.

voitures. — La planche ci-jointe indique la forme et le nom des principales voitures actuellement employées.

voitures (législation). — Toute voiture *de luxe*, c'est-à-dire affectée au service personnel du propriétaire ou de sa famille, paye un impôt qui est, pour les voitures à 4 roues, de 60 francs à Paris ; de 50 francs dans les communes ayant plus de 40 000 habitants ; 40 francs dans les communes ayant plus de 20 000 habitants ; de 30 francs dans les communes ayant plus de 10 000 habitants ; de 25 francs dans les communes ayant plus de 5 000 habitants ; de 10 francs dans les communes ayant moins de 5 000 habitants. Dans les mêmes communes les voitures de luxe à 2 roues payent 40, 25, 20, 15, 10 et 5 francs. Voy. RÉCLAMATIONS.

Quant aux voitures publiques se rendant à jour et à heure fixes à des lieux déterminés (diligences, voitures des chemins de fer, etc.), elles sont soumises à un droit de 2 dixièmes du prix de transport. Celles qui partent irrégulièrement sont soumises à une taxe annuelle ; celles qui ne partent qu'accidentellement sont imposées à un droit fixe.

Police du roulage. Toute voiture, *servant à un service public*, circulant sur les routes ou chemins, doit être munie d'une plaque indiquant le nom et le domicile de son propriétaire, sous peine d'amende ou même, parfois, d'emprisonnement.

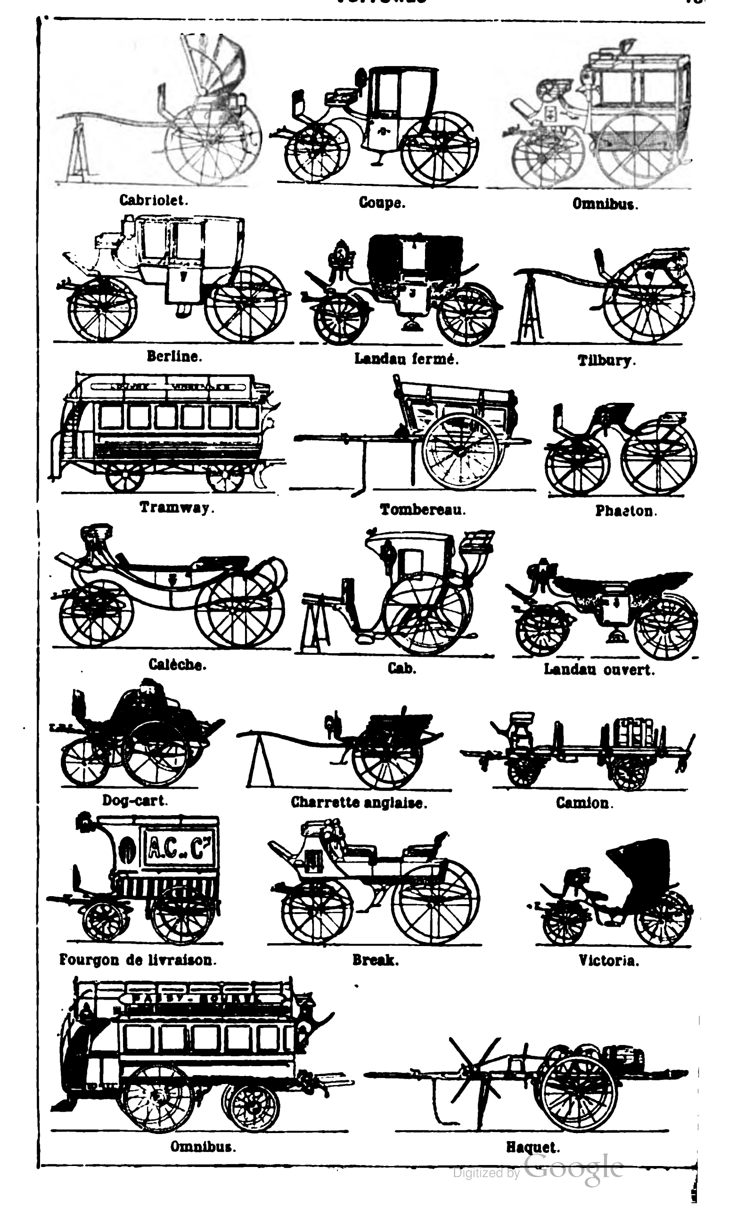
Lorsqu'une voiture a causé un dommage à une route ou à ses dépendances par la faute du conducteur, ce conducteur est passible d'une amende 2 à 50 francs, en outre des frais de la réparation. Est puni d'une amende de 16 à 100 francs tout conducteur qui refuse de s'arrêter sur la sommation d'un agent chargé de constater les contraventions.

Tout conducteur de voiture doit se ranger à sa droite à l'approche de toute autre voiture, de manière à lui laisser libre au moins la moitié de la chaussée. Quand le conducteur qui suit une autre voiture veut la devancer, il doit passer à gauche de la première. Les mêmes règles s'appliquent aux vélocipèdes.

Tout conducteur doit se tenir constamment à portée de ses chevaux ou bêtes de trait, et en position de les guider. Il est interdit de faire conduire à un seul conducteur plus de 4 voitures à un cheval ; chaque voiture attelée de plus d'un cheval doit avoir un conducteur. Aucune voiture marchant isolément ou en tête d'un convoi ne peut circuler pendant la nuit sans être pourvue d'un falot ou d'une lanterne allumée.

vol. — Le vol simple est un délit, passible d'une amende de 16 à 500 fr. et d'un emprisonnement de 1 à 5 ans. Mais le délit devient un crime, et la peine peut comporter la réclusion ou les travaux forcés dans le cas où il y a des circonstances aggravantes. Les principales circonstances aggravantes du vol sont les suivantes : le fait d'être pratiqué la nuit, d'être commis par deux ou plusieurs personnes, d'être compliqué d'effraction, d'escalade, de port d'armes apparentes ou cachées, d'avoir lieu dans une maison habitée, d'être commis avec violence, menace, d'être compliqué d'abus de confiance, etc.

volaille. — Les diverses volailles (*poulet*, *dinde*, *oie*, *canard*, *pintade*,



Cabriolet. Coupe. Omnibus.

Berline. Landau fermé. Tilbury.

Tramway. Tombereau. Phaeton.

Calèche. Cab. Landau ouvert.

Dog-cart. Charrette anglaise. Camion.

Fourgon de livraison. Break. Victoria.

Omnibus. Haquet.

pigeon) constituent des aliments sains, assez nutritifs, de digestion ordinairement facile, et qui conviennent à tous les tempéraments. L'oie et le canard se digèrent beaucoup moins aisément que les autres. Les diverses volailles n'ont toutes leurs qualités que si leur âge n'est pas trop avancé, et si leur alimentation a été dirigée de manière à déterminer un engraissement suffisant.

La France produit en abondance des volailles de qualité supérieure, particulièrement les poulardes de la Flèche et de la Bresse, les oies de Toulouse, les canards de Rouen, les dindes du Périgord. C'est surtout pendant l'automne et la première partie de l'hiver que les volailles sont succulentes.

Une volaille ne doit jamais être mise à cuire aussitôt qu'elle a été tuée; elle n'a pas alors toute sa qualité. Si elle s'est mortifiée pendant 2 jours en été, 5 ou 6 jours en hiver, elle est bien préférable. Si cependant on était obligé de faire cuire une volaille récemment tuée, il faudrait la saigner abondamment, la tremper pendant 10 minutes dans l'eau bouillante, puis la plumer vivement, la vider et la faire cuire tout de suite.

La cuisson des volailles doit toujours être complète; il ne doit jamais rester aucune partie saignante.

volant. — Le *volant* est un jeu gracieux de jeunes filles, qui les oblige à un exercice modéré, parfaitement approprié à leurs forces. Il se joue à 2 personnes, munies chacune d'une légère



Le jeu du volant

raquette destinée à lancer le *volant;* le volant est constitué par une rondelle de liège garnie d'une couronne de petites plumes, et entourée, à sa base, d'un bourrelet rempli de son (*fig.*).

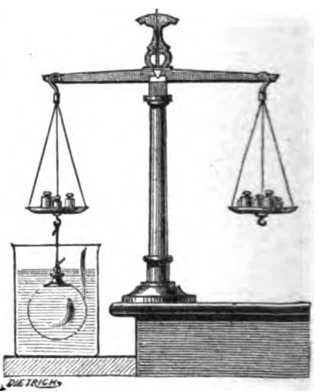
Les 2 jeunes filles se placent à quelques mètres de distance l'une de l'autre et se lancent mutuellement le volant, de façon qu'il ne touche pas terre.

Le jeu peut être mené plus ou moins vivement, selon qu'on frappe plus ou moins fort avec les raquettes. L'allure modérée est la plus gracieuse.

volume. — On a souvent besoin de connaître le volume d'un corps. On peut selon les cas, l'avoir de plusieurs manières.

Le corps a-t-il une forme géométrique, on peut mesurer ses dimensions, et calculer ensuite le volume. Voy. SPHÈRE, CONE, CYLINDRE, PYRAMIDE, PRISME, PARALLÉLÉPIPÈDE, CUBE.

Si le corps n'a pas une forme géométrique, mais qu'on connaisse la *densité** de la substance dont il est constitué, on



Comment on détermine le volume d'un corps.

le pèse, et on divise le poids trouvé par la densité. Le quotient donne le volume. Le poids étant, par exemple, exprimé en grammes, le quotient obtenu donne le volume en centimètres cubes.

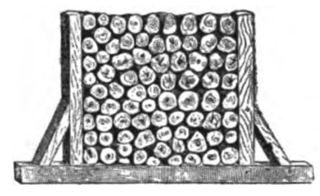
Si le corps n'a pas une forme géométrique et si on ne connaît pas sa densité, l'opération est plus complexe. S'il s'agit d'un corps insoluble dans l'eau, on l'attache à un fil et on le suspend sous l'un des plateaux d'une balance ordinaire, que l'on met à cet effet sur le bord d'une table (*fig.*). Dans l'autre plateau on met des poids jusqu'à ce qu'il y ait équilibre. Ceci fait, on soulève, au-dessous de la balance, un vase plein d'eau, jusqu'à ce que le corps y soit entièrement plongé. L'équilibre n'existe plus, à cause de la poussée exercée par l'eau sur le corps. Pour rétablir l'équilibre, il faut ajouter, sur le plateau qui soutient le corps, un certain nombre de poids; autant de grammes on a ajouté, autant le volume du corps contient de centimètres cubes.

La balance de Roberval, si employée

aujourd'hui, ne peut servir à cette opération; il faut une balance ordinaire, dont les plateaux soient suspendus au-dessous du fléau.

volume. — L'unité principale de volume est le *mètre cube;* c'est un *cube* qui a 1 mètre de côté. On n'utilise, dans le langage, que les sous-multiples qui sont : le *décimètre cube*, le *centimètre cube*, le *millimètre cube*. Les unités de volume sont de 1 000 en 1 000 fois plus grandes ou plus petites : ainsi 1 mètre cube vaut 1 000 décimètres cubes. Le nombre 2^{mc},031217 se lira donc : 2 mètres cubes, 31 décimètres cubes et 217 centimètres cubes.

Les mesures effectives pour les volumes ont des formes diverses. Ainsi le bois de chauffage se vend au *stère*



Stère.

(à moins qu'il ne se vende au poids comme cela se pratique de plus en plus). Le *stère* a pour capacité 1 mètre cube (*fig*). C'est une sorte de châssis formé de petites poutrelles entre lesquelles on empile le bois à mesurer. La hauteur des montants est calculée en raison de la longueur des bûches, de manière que le volume mesuré soit égal à 1 mètre cube.

Quand il s'agit de mesurer le volume d'un liquide, on emploie ordinairement pour unité le *décimètre cube*, auquel on donne le nom de *litre*. Les multiples du litre sont le *décalitre*, qui vaut 10 litres, et l'*hectolitre* qui vaut 100 litres. Les sous-multiples sont le *décilitre* (la dixième partie du litre) et le *centilitre* (la centième partie du litre). On construit effectivement des mesures ayant pour capacité l'*hectolitre*, le *décalitre*, le *litre*, le *décilitre* et le *centilitre*, et, en outre, des mesures ayant pour capacité le double et la moitié de ces unités décimales. Ainsi on construit des mesures de demi-hectolitre, de double-décalitre, de demi-décalitre, etc. (*fig*.).

Pour les liquides, ces mesures sont construites en étain, en cuivre étamé ou en fer-blanc. Elles sont de forme cylindrique et ont un diamètre de base égal à la hauteur, ou à la moitié de la hauteur. Pour les grains, les mesures sont en tôle ou en bois; elles sont aussi cylindriques, et le diamètre de base est égal à la hauteur.

Anciennes mesures françaises. L'unité fondamentale des mesures de volume était la *toise cube*, qui correspondait à 7 fois 1/2 un mètre cube. Elle comprenait 216 *pieds cubes ;* le pied cube comprenait 1 728 *pouces cubes*.

Pour les bois de chauffage on employait la *corde*, pile de bois ayant 8 pieds de longueur et 4 pieds de hauteur. Mais le volume réel de la corde variait naturellement avec la longueur des bûches. Dans la corde des eaux et forêts la longueur des bûches était de 3 pieds et demi, ce qui portait la valeur de la corde à 3 stères 84. La *voie* était la moitié de la corde.

Pour les grains on avait : le *setier* (156 litres); la *mine* ou demi-setier, le *minot* ou quart de setier, le *boisseau* ou douzième du setier, le *litron* ou seizième du boisseau.

Pour les liquides on avait : le *muid* (264 litres), la *feuillette* (moitié du muid), le *quartaut* (quart du muid), la *velte* (8 pintes), la *pinte* (93 centilitres), la *chopine* (demi-pinte), le *demi-setier* (quart de pinte), la *roquille* (trente-deuxième de pinte).

D'ailleurs la valeur de ces mesures variait souvent d'une province à l'autre. Voy. POIDS ET MESURES.

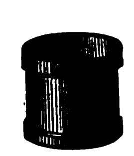
vomissements. — Les vomissements se produisent dans le cours ou au début d'une foule de maladies (péritonite, méningite, coqueluche, phtisie).



Pour le vin, l'alcool.



Pour le lait.



Pour les grains.

Mesures de volume.

Dans ce cas, le médecin a seul qualité pour indiquer les mesures à prendre.

Ceux qui proviennent de la migraine peuvent être arrêtés par le repos absolu et l'ingestion, par gorgées, d'une boisso-

gazeuse très froide (eau de Seltz, ou mieux, champagne frappé).

Mais le plus souvent, il y a lieu de laisser les vomissements se produire librement, ou même de les provoquer, car ils apportent un réel soulagement au malade.

Dans le cas d'embarras gastrique, d'indigestion, on donne simplement au malade des infusions chaudes et sucrées de thé, de tilleul, de mélisse, de menthe.

Quand il y a lieu de soupçonner un *empoisonnement**, il y a même lieu de favoriser les vomissements par tous les moyens possibles.

vote. — Voy. ÉLECTEURS, ÉLECTIONS.

voyers (agents). — Voy. AGENTS VOYERS.

vues. — On appelle *vues* des ouvertures pratiquées dans un mur, dans des conditions telles qu'on y puisse passer la tête pour regarder dans toutes les directions. Pour qu'on puisse avoir des vues droites ou un balcon en face de la propriété de son voisin, il faut qu'il y ait une distance de 1^m,90 entre cette propriété et le mur. Si les vues sont obliques, c'est-à-dire pratiquées dans un mur perpendiculaire à la limite des propriétés, la distance est réduite à 0^m,60. Quand des vues placées à des distances moindres que les distances réglementaires sont établies depuis plus de 30 ans, il y a servitude acquise par prescription. Le titulaire de la servitude de vue peut alors empêcher le voisin de bâtir sur son terrain à une distance moindre de 6 pieds de ces jours.

Dans tous les cas où des *vues* ne peuvent être pratiquées dans un mur, le propriétaire a le droit d'y établir des *jours de souffrance*, garnis d'un verre continuellement fermé et d'un treillis de fer. Ces jours de souffrance ne peuvent être établis qu'à 2^m,60 au-dessus du sol de la chambre qu'on veut éclairer, si c'est un rez-de-chaussée, et à 1^m,90 au-dessus du plancher pour les étages supérieurs.

Si le mur est mitoyen, il ne peut y être pratiqué ni vue ni jour de souffrance sans le consentement des deux propriétaires.

W

warrant. — Voy. MAGASINS GÉNÉRAUX.

werst. — Voy. LONGUEUR.

whist. — Le whist est le plus savant des jeux de cartes. Le hasard y joue certainement un grand rôle, mais, plus que dans tout autre jeu de cartes, la science du joueur peut atténuer les effets du hasard. On ne peut indiquer en quelques lignes les combinaisons qui font du whist un jeu presque savant; aussi nous contenterons-nous de donner les règles du jeu, règles qui sont simples.

Le whist se joue à 4 personnes, avec un jeu de 52 cartes; les joueurs sont 2 contre 2, 2 des partenaires étant en face l'un de l'autre, et leurs adversaires en croix avec eux. Les 4 joueurs étant réunis, on décide quels sont les associés en faisant tirer par chacun une carte du jeu étendu sur la table; ceux qui ont tiré les 2 plus basses cartes sont ensemble, ceux qui ont tiré les 2 plus fortes cartes sont partenaires.

L'as est la plus forte carte, les autres venant à la suite dans l'ordre ordinaire.

La manière de jouer. Le premier à donner mêle et fait couper *à sa droite*. Puis il donne les cartes *une à une*, en allant *vers la gauche*, jusqu'à épuisement du paquet; il retourne la dernière carte, qui est à lui: cette carte désigne l'atout. Chaque joueur a donc en main 13 cartes. S'il y a *maldonne*, on recommence, et celui qui a donné perd son tour.

Le premier à jouer est celui qui est à la gauche du joueur qui a distribué. Chacun, à tour de rôle, jette sa carte, *en allant vers la gauche;* les cartes étant abattues, la levée appartient à celui des 2 groupes qui a mis la plus forte carte ou qui a coupé.

On est obligé de fournir de la couleur demandée par le joueur qui a abattu la première carte, mais on n'est pas obligé de forcer. Si on n'a pas de la couleur, on n'est pas obligé de couper. Tout joueur qui *renonce*, c'est-à-dire qui ne fournit pas de la couleur demandée alors qu'il en a dans la main, est ensuite frappé d'une *amende*, ou retenue de 3 points, quand on reconnaît son erreur. On enlève 3 points à ceux qu'il possède ou on ajoute 3 points aux adversaires, au choix des adversaires. Le joueur qui vient de faire la levée joue ensuite le premier.

Toutes les levées faites par un groupe de 2 partenaires sont prises par l'un des 2 partenaires (celui qui a fait la première levée) et *rangées* en escalier les unes sur les autres, de façon qu'on puisse les compter.

Les 2 partenaires doivent se soutenir mutuellement, de façon à faire à eux

deux le plus grand nombre de levées possible. Cependant ils ne doivent se donner mutuellement *aucune indication*, ni par parole ni par signe ; il est même interdit à chaque joueur de manifester aucune satisfaction ni aucun mécontentement à la vue de son jeu. Mais les joueurs habiles ont deviné, quand chacun a abattu ses 3 ou 4 premières cartes, quel est à peu de chose près le jeu de chacun, et ils règlent leur conduite en conséquence. De même, pendant la durée d'un coup, il est interdit à tout joueur d'approuver ou de blâmer la manière de jouer de son partenaire ou de ses adversaires. C'est l'explication du nom de *whist* (mot anglais qui signifie silence) donné à ce jeu.

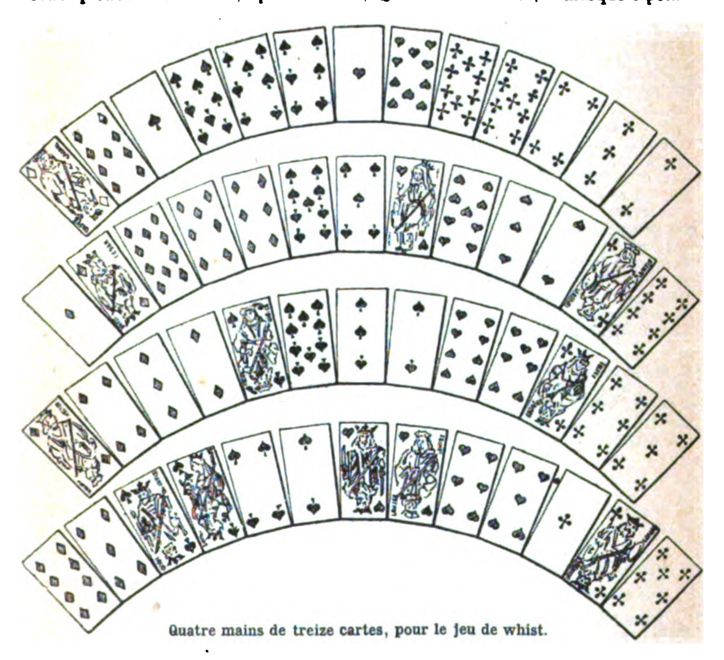
On conçoit que les combinaisons du jeu soient infinies quand on pense que chacun doit user de ses cartes, qu'il voit, non pas seulement pour faire lui-même le plus de levées possible, mais encore pour en faire faire à son partenaire, dont il doit deviner le jeu sans le voir. La conduite à tenir dans chaque cas particulier est conseillée par les circonstances, et c'est à la manière dont ils comprennent les circonstances et dont ils en tirent parti, qu'on distingue les bons joueurs des mauvais.

Le compte des points. Il y a diverses manières de compter : nous en indiquons une seule.

On joue la partie en *dix points*.

Un coup terminé, le groupe qui a fait le plus de levées marque autant de points qu'il a fait de levées en plus de 6. Quand il a 7 levées, il marque 1 point : c'est ce qu'on nomme faire le *trick*. Outre les levées, on compte les *honneurs* (as, roi, dame, valet d'atout) : le groupe qui a les 4 honneurs marque 4 points ; celui qui a 3 honneurs marque 2 points ; si les honneurs sont partagés, aucun des groupes ne les compte.

Les gagnants sont ceux qui arrivent les premiers à 10 points. Si les 2 groupes sont voisins de 10 et que le coup puisse amener chacun des groupes à 10, l'amende de renonce se compte d'abord, puis les levées et enfin les honneurs. Les gagnants sont ceux qui, par suite de cet ordre de compte, arrivent à 10 les premiers.



Quatre mains de treize cartes, pour le jeu de whist.

Les gagnants étant connus, il faut compter combien ils gagnent. Ce gain se compte par *fiches*, une valeur déterminée (en argent, si on joue de l'argent) étant attribuée à chaque fiche.

Pour établir le nombre de fiches qui constitue le gain, on fait la différence entre les points des gagnants, 10, et les points des perdants, 4 par exemple, ce qui fait 6 *fiches*. A ces 6 fiches on ajoute 4 fiches dites de *consolation*, ce qui fait 10. Au nombre ainsi obtenu on ajoute encore *une*, *deux* ou *trois* fiches, selon que la partie a été gagnée *simple*, *double* ou *triple;* la partie est gagnée *simple* quand les adversaires ont fait 5 points ou plus de 5 points; elle est gagnée *double* quand les adversaires ont fait de 1 à 5 points; enfin elle est gagnée *triple* quand les adversaires n'ont fait aucun point. Dans le cas indiqué ci-dessus la partie est gagnée *double;* il faut donc ajouter 2 points, ce qui donne un gain total de 12 fiches.

Il arrive parfois que, dans un coup, un groupe fait les 13 levées : c'est le *chelem*. Le chelem n'entre pas dans le compte de la partie, qui continue comme si ce coup n'avait pas eu lieu. Seulement on compte un gain de 10 fiches à l'actif de ceux qui ont fait le chelem, et une perte de 10 fiches au passif de ceux qui l'ont supporté.

Whist à trois. En France on joue beaucoup plus le whist à 3 joueurs que le whist à 4. Cette partie se nomme *le mort*, parce qu'une place vide, à laquelle on attribue cependant 13 cartes, remplace le quatrième joueur : c'est le jeu attribué à cette place vide qui est *le mort*.

Les joueurs se disposent comme pour le whist à 4, l'un deux étant placé en face de la place vide : c'est celui qui *fait le mort*. On donne les cartes et on joue comme dans la partie à 4; le jeu du mort est retourné et rangé sur la table par ordre de couleurs, les atouts en tête; les 3 joueurs peuvent donc voir ce jeu pendant toute la durée du coup. Celui qui est en face de la place vide a la direction de son jeu et de celui du mort, pour lequel il joue et donne les cartes : en un mot, le mort est son partenaire. Représentant 2 personnes, il gagne ou perd double.

Si les règles du jeu restent les mêmes dans le whist à 4 et dans le mort, la manière la plus habile de le diriger se trouve très notablement modifiée par cette circonstance que l'un des jeux, celui du mort, est connu des 3 joueurs.

Wiesbaden (*Prusse*). — Ville de 46 000 habitants, dont les eaux thermales attirent un très grand nombre d'étrangers. Ces eaux sont chlorurées sodiques, thermales (température, selon les sources, de 37° à 69°). Elles sont employées en boisson, bains, douches d'eau et de vapeur contre le rhumatisme chronique, la goutte, certaines dyspepsies et certaines paralysies.

Le climat y est doux, les environs agréables, les ressources sont celles des grandes stations thermales. Voy. EAUX MINÉRALES.

Y

yard (mesure). — Voy. LONGUEUR.

yoles. — Voy. CANOTAGE.

Yport (*Seine-Inférieure*). — Village de pêcheurs, de 1 800 habitants, avec une plage bien située, à cause du bois des Hoques dont les beaux arbres descendent jusqu'à la mer. Mais cette plage n'est pas propre, non plus que le village lui-même. Un casino offre quelques distractions. Les bains d'Yport, en somme peu fréquentés, mériteraient d'attirer les familles. La vie y est facile et à bon marché, dans quelques hôtels, dans les villas et les maisons meublées.

On va en chemin de fer jusqu'à Fécamp; de là une voiture publique conduit à Yport en une heure. Voy. BAINS DE MER.

SUPPLÉMENT

accidents du travail. — La loi du 9 avril 1898 réglemente d'une façon étroite les indemnités dues par les patrons aux ouvriers victimes d'accidents de travail.

L'ouvrier victime d'un accident a droit à une indemnité, alors même qu'on ne peut reprocher au patron aucune faute, aucune négligence. Le droit à l'indemnité subsiste même dans le cas où l'accident résulte d'une faute personnelle de l'ouvrier ; seulement, dans ce cas, la valeur de l'indemnité peut être diminuée.

Ce ne sont pas tous les ouvriers indistinctement qui sont protégés par la loi du 9 avril 1898 ; ce sont seulement les ouvriers ou employés occupés dans l'industrie du bâtiment, les usines, manufactures, chantiers, les entreprises de transport, de chargement et déchargement, les magasins publics, mines, minières, carrières et dans toute exploitation dans laquelle sont fabriquées ou mises en œuvre des matières explosives, ou employées des machines mues par une force autre que celle de l'homme ou des animaux.

Les *indemnités* sont les suivantes :

Quand il résulte de l'accident une *incapacité temporaire* de travail, d'une durée supérieure à quatre jours, l'ouvrier reçoit, à partir du cinquième jour, une indemnité journalière égale à la moitié du salaire touché au moment de l'accident.

Si l'*incapacité* est *permanente*, mais *partielle*, l'ouvrier reçoit une rente viagère égale à la moitié de la réduction que l'accident a fait subir au salaire.

Pour une *incapacité permanente* et *complète*, l'indemnité est constituée par une rente égale aux deux tiers du salaire annuel.

Enfin si l'accident est *suivi de mort*, une indemnité est payée au conjoint survivant, aux enfants âgés de moins de 16 ans, ou, à défaut de conjoint et d'enfants, aux ascendants qui étaient à la charge du défunt.

En outre des indemnités indiquées ci-dessus, le patron supporte les frais médicaux et pharmaceutiques, et les frais funéraires.

Nous ne pouvons entrer ici dans le détail des conditions d'application de cette loi.

Disons seulement que la loi a édicté diverses mesures destinées à assurer son exécution et le paiement effectif des indemnités.

C'est ainsi que les frais médicaux, pharmaceutiques et funéraires, et les indemnités pour incapacité temporaire sont garantis par un privilège général sur les biens des débiteurs.

Les indemnités allouées pour mort ou incapacité permanente sont payées, à défaut du débiteur, par la Caisse nationale des retraites pour la vieillesse. Ce paiement se fait au moyen d'un fond spécial de garantie constitué à l'aide de quatre centimes additionnels ajoutés au principal de la contribution des patentes des chefs des industries auxquelles s'applique la loi. La caisse des retraites exerce ensuite un recours contre les patrons débiteurs pour le compte desquels des sommes ont été ainsi payées.

D'autre part, la loi soumet à la surveillance de l'Etat les Compagnies qui pratiquent l'assurance contre le risque des accidents du travail, et exige qu'elles constituent des réserves destinées à assurer par privilège le paiement des pensions et indemnités. La loi prévoit la constitution de syndicats de garantie fondés entre les chefs d'une même industrie ou d'industries différentes exercées dans une même région, pour assurer, par des versements proportionnels, l'exécution des obligations pouvant incomber à l'un d'entre eux.

Enfin les chefs d'industrie peuvent contracter des assurances avec la *Caisse nationale d'assurances en cas d'accidents**.

agriculture (**École coloniale d'**). — Cette école est établie à Tunis ; elle donne à ses élèves les connaissances nécessaires pour leur permettre de se livrer à la culture raisonnée du sol de nos colonies.

Les candidats doivent avoir au moins 17 ans. Le concours comprend uniquement des épreuves écrites : français,

mathématiques élémentaires, physique et chimie, sciences naturelles.

Le régime est l'internat (750 francs par an; le demi-internat 450 francs; l'externat 300 francs). L'école admet aussi des auditeurs libres (200 francs).

La durée des études est de deux ans.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent le *diplôme de l'École coloniale d'agriculture*.

Les élèves qui sont établis en Tunisie et qui s'engagent à y rester jusqu'à l'âge de 30 ans, n'ont à faire qu'une année de service militaire.

agriculture (**Écoles libres d'**). — Il existe aussi des écoles d'agriculture qui ne dépendent pas de l'Etat.

L'*École supérieure d'agriculture d'Angers*, dépendant de l'Université catholique de l'Ouest, a pour but de donner à ses élèves les connaissances scientifiques et techniques dont on a besoin pour tirer le meilleur parti de l'exploitation des terres. La durée des études comporte deux années d'*études préparatoires* et deux années d'*études professionnelles et techniques*. Les élèves doivent être bacheliers, ils entrent alors en première année des études préparatoires. Certains candidats, jouissant d'une instruction plus étendue, peuvent entrer directement dans les cours d'études professionnelles et techniques. Pendant la durée de leurs études, les jeunes gens peuvent acquérir le grade de *licencié*, qui leur permet de ne faire qu'une année de service militaire.

L'*Institut agricole de Beauvais*, dirigé par les frères des écoles chrétiennes, est un établissement d'enseignement secondaire agricole de grande importance. La durée des études est de 3 ans.

Les candidats âgés d'au moins 16 ans ont à subir, s'ils ne sont pas bacheliers, un examen d'entrée (dictée, composition française, arithmétique, géométrie pratique, géographie, histoire).

association. — L'association est la convention par laquelle deux ou plusieurs personnes mettent en commun, d'une façon permanente, leurs connaissances ou leur activité dans un but autre que de partager des bénéfices.

Voici les principales dispositions de la loi du 28 juin 1901.

Les associations peuvent se former librement, sans autorisation ni déclaration préalables. Mais la déclaration à la préfecture est indispensable si l'association veut jouir de la capacité juridique qui lui donne le droit d'ester en justice, de posséder les immeubles nécessaires à l'accomplissement du but qu'elle se propose.

Est interdite toute association fondée en vue d'un objet illicite, contraire aux lois, aux bonnes mœurs, ou qui aurait pour but de porter atteinte à l'intégrité du territoire ou à la forme républicaine du gouvernement.

Les associations reconnues d'utilité publique par décret peuvent faire tous les actes de la vie civile, mais elles ne peuvent posséder ou acquérir d'autres immeubles que ceux nécessaires au but qu'elles se proposent. Toutes les valeurs mobilières d'une association doivent être placées en titres nominatifs.

Les associations composées en majeure partie d'étrangers, celles ayant des administrateurs étrangers ou leur siège à l'étranger peuvent être dissoutes par décret du Président de la République.

Aucune congrégation religieuse ne peut se former sans une autorisation donnée par une loi qui déterminera les conditions de son fonctionnement. Elle ne pourra fonder aucun nouvel établissement qu'en vertu d'un décret rendu en Conseil d'État. La dissolution de la congrégation ou la fermeture de tout établissement pourra être prononcée par décret.

Nul n'est admis à diriger un établissement d'enseignement, ni à y donner l'enseignement, s'il appartient à une congrégation religieuse non autorisée.

Toute congrégation formée sans autorisation sera déclarée illicite.

Toute congrégation à laquelle l'autorisation est retirée doit être dissoute. La liquidation des biens détenus par elle aura lieu en justice, selon des règles indiquées par la loi.

Les contraventions à la loi sur les associations sont punies de peines qui peuvent atteindre 5 000 francs d'amende et un an d'emprisonnement.

Cette loi du 28 juin 1901 ne s'applique ni aux syndicats professionnels, ni aux Sociétés de commerce, ni aux Sociétés de secours mutuels, qui sont régis par des lois spéciales.

automobiles (**voitures**). — Il a été question des machines automobiles dans le *Dictionnaire des Sciences usuelles* où le principe en est indiqué sommairement.

Ajoutons seulement que ces voitures, chaque année plus perfectionnées, rendent des services de plus en plus importants et tendent à se substituer aux voitures à traction animale dans un grand nombre de circonstances.

Elles sont d'une grande commodité d'emploi, et même d'une grande sécurité, quand on ne leur demande pas de marcher sur routes à des vitesses égales, ou même supérieures, à celles de nos trains de chemin de fer les plus rapides.

aviculture (**École pratique d'**). — Cette école, établie près du Havre, a pour but de former des élèves (jeunes gens ou jeunes filles) capables de diriger rationnellement une basse-cour, et de répandre en France la connaissance des bonnes pratiques d'élevage des volailles. Elle reçoit des *externes* et, *alternativement*, des internes des deux sexes. Il n'y a pas d'examen d'entrée, mais les candidats doivent justifier d'une instruction primaire suffisante. L'enseignement dure trois mois: il y a trois séries trimestrielles d'enseignement chaque année. Prix de l'internat 350 francs pour les trois mois (bourses). Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme.

brasserie (**Écoles de**). — Il existe deux écoles de brasserie, une à Nancy, dépendant de la Faculté des sciences; une à Paris, dépendant de l'Institut Pasteur. On enseigne aussi la brasserie à l'*école des industries agricoles de Douai*.

Les deux écoles de Nancy et de Paris ont à peu près la même organisation. Le régime est l'externat (300 fr.); la durée des études est de trois mois; l'instruction est à la fois théorique et pratique.

Il n'y a pas d'examen d'entrée; les personnes autorisées à suivre les cours doivent avoir 6 mois au moins de pratique dans une brasserie et être âgées de 18 ans au moins.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme.

brevets de la marine de commerce. — Nul ne peut être admis au commandement d'un navire de commerce, s'il n'est muni du brevet de *maître au cabotage*, ou de *capitaine au long cours*.

Ces brevets sont délivrés par une commission d'examen qui se rend dans les ports à des dates indiquées quatre mois à l'avance.

Brevet de maître au cabotage. — L'examen comprend une *partie théorique* (dictée, arithmétique, géométrie, navigation, machine à vapeur) et une *partie pratique*. Les candidats doivent être âgés de 24 ans au moins, et justifier de 30 mois de navigation effective accomplis depuis l'âge de 16 ans sous pavillon français. Ils doivent produire un certificat médical constatant que leur vue satisfait à certaines conditions indiquées par une réglementation rigoureuse.

Brevet de capitaine au long cours. — L'examen comprend également une *partie théorique* (français, langue vivante, dessin, histoire, géographie, sciences, mathématiques, physique, chimie) et une *partie pratique*.

L'examen théorique peut être passé sans aucune condition d'âge ni de navigation. Les candidats qui ont satisfait à cet examen reçoivent un *diplôme d'élève de la marine marchande*, qui leur permet de ne faire qu'un an de service militaire, à bord d'un bâtiment de l'Etat (à la condition qu'ils possèdent ensuite le brevet de capitaine avant l'âge de 26 ans).

L'examen pratique ne peut être subi qu'à partir de 24 ans. Les candidats doivent justifier de 60 mois de navigation effective accomplis depuis l'âge de 16 ans sous pavillon français dont 30 mois au moins de grande navigation. Les conditions de vue sont les mêmes que pour le cabotage.

Ces examens de *capitaine au long cours* sont subis conformément à deux programmes théoriques différents par l'étendue des matières, et qui conduisent à deux brevets, le *brevet simple* et le *brevet supérieur* de capitaine au long cours.

brûlures. — En cas de brûlure grave et en attendant l'arrivée du médecin, on peut préparer soi-même le *liniment oléo-calcaire*. On prend pour cela de la chaux (chaux grasse, ou, à son défaut, chaux hydraulique); on l'arrose de beaucoup d'eau, on remue vivement pendant quelques instants, et on laisse reposer. Quand l'*eau de chaux* est devenue parfaitement limpide on la mélange avec l'huile que l'on a à sa disposition (de préférence de l'huile d'olive), en mettant quatre ou cinq fois plus d'eau de chaux que d'huile. C'est avec le mélange ainsi obtenu, employé très abondamment, qu'on fait les compresses.

Il est peut-être encore préférable d'employer l'acide picrique. On prend une dissolution de 12 grammes d'acide picrique dans un litre d'eau. Dans cette solution on immerge longuement la partie brûlée, si l'immersion est possible; dans le cas contraire, on en fait des compresses qu'on applique sur la brûlure.

Malgré ces soins, le médecin doit toujours être appelé en cas de brûlure grave.

(Voir aussi l'article *brûlures* dans le corps du Dictionnaire.)

certificat d'études primaires. — Aux examens du certificat d'études primaires élémentaires a été ajouté, pour les garçons, une quatrième épreuve écrite obligatoire comprenant : pour les écoles rurales, une question

d'agriculture ; pour les écôles urbaines, un exercice de dessin linéaire ou d'ornement. Dans les écoles du littoral, cette épreuve d'agriculture ou de dessin peut être remplacée par une épreuve portant sur les leçons de choses appropriées à la profession de marin ou de pêcheur.

L'épreuve de dessin est *facultative* pour les jeunes filles, et pour les jeunes gens des écoles rurales.

certificats d'études supérieures. — Les *facultés des sciences* délivrent à leurs élèves des *certificats d'études supérieures* correspondant à leurs divers enseignements. Ces certificats sont très nombreux, et varient d'ailleurs d'une Faculté à l'autre. C'est ainsi que la Faculté de Poitiers délivre 9 certificats seulement, tandis que celle de Paris en délivre 18 qui sont les suivants : calcul différentiel et intégral, mécanique rationnelle, astronomie, analyse supérieure, géométrie supérieure, mécanique céleste, physique mathématique, mécanique physique et expérimentale, physique générale, chimie générale, minéralogie, chimie biologique, zoologie, botanique, géologie, physiologie générale, géographie physique, embryologie générale. Pour prendre prendre part aux examens à la suite desquels sont conférés ces certificats, le candidat doit être muni d'un diplôme de bachelier (quelconque), avoir pris quatre inscriptions, et avoir suivi les travaux pratiques de la Faculté. Trois quelconques de ces certificats donnent droit au *diplôme de licencié ès sciences ;* mention est faite sur ce diplôme des matières correspondant aux trois certificats ; si l'étudiant possède plus de trois certificats, mention en est faite sur le diplôme.

Quand l'étudiant aspire aux fonctions de l'enseignement secondaire public, son diplôme de licencié doit porter, selon l'ordre d'enseignement auquel il se destine, au moins la mention des certificats suivants : pour l'enseignement des mathématiques (calcul différentiel et intégral, mécanique rationnelle, astronomie ou une autre matière de l'ordre des sciences mathématiques) ; pour l'enseignement de la physique (physique générale, chimie générale, minéralogie, ou une autre matière de l'ordre des sciences mathématiques, physiques ou naturelles) ; pour l'enseignement des sciences naturelles (zoologie, botanique, géologie).

chemins de fer. — Voici quelques indications relatives au transport des colis de grande vitesse par les chemins de fer.

Excédents de bagage des voyageurs. — Le calcul se fait, jusqu'à 40 kilos, à raison de 0 fr. 0005544 par kilogramme et par kilomètre, impôt compris. Mais cet excédent ne peut être supérieur à celui payé pour 40 kilos d'après le tarif ci-dessous.

Au-dessus de 40 kilos, la taxe est de 0 fr. 04 par 100 kilos et par kilomètre, plus 0 fr. 15 pour frais de manutention par réseau traversé. Pour le calcul du prix, le poids se fractionne de 10 en 10 kilos.

Les militaires payent seulement le quart de l'excédent, jusqu'à 70 kilos.

Articles de messagerie. — Au-dessous de 40 kilos, 0 fr. 00035 par kilo et par kilomètre, jusqu'à 200 kilomètres ; puis le tarif s'abaisse successivement à 0 fr. 00032 (de 200 à 300 kilom.) ; 0 fr. 00031 (de 300 à 400) ; 0 fr. 00030 (de 400 à 800) ; 0 fr. 00028 (de 800 à 1 000) ; 0 fr. 00025 (au delà de 1 000 kilomètres). Le prix calculé d'après ce tarif ne peut être supérieur à celui payé pour 40 kilos d'après le tarif ci-dessous.

Au-dessus de 40 kilos, les prix, par kilo et par kilomètre, sont de 0 fr. 00032 (jusqu'à 100 kilomètres) ; 0 fr. 00030 (de 100 à 300) ; 0 fr. 00028 (de 300 à 500) ; 0 fr. 00026 (de 500 à 600) ; 0 fr. 00024 (de 600 à 700) ; 0 fr. 00022 (de 700 à 800) ; 0 fr. 00020 (de 800 à 900) ; 0 fr. 00018 (de 900 à 1 000) ; 0 fr. 00016 (de 1 000 à 1 100) ; 0 fr. 00014 (au delà de 1 100 kilomètres). Plus 1 fr. 50 par tonne pour frais de chargement et de déchargement.

Pour les denrées alimentaires, les prix de transport sont notablement diminués, quand le poids dépasse 40 kilos.

A ces tarifs il faut ajouter un droit fixe de timbre de 0 fr. 35 ; un droit d'enregistrement de 0 fr. 10 ; plus un supplément proportionnel au poids, quand la livraison a lieu à domicile.

Objets précieux. — Pour les objets précieux (or, argent, bijoux, broderies, dentelles, pierres précieuses, objets d'art,...) le tarif est plus élevé, et proportionnel à la valeur de l'objet transporté ; des conditions spéciales sont imposées pour l'emballage.

Chiens. — Le tarif est de 0 fr. 0168 par tête et par kilomètre. Les chiens doivent être muselés, chargés par l'expéditeur et déchargés par le destinataire.

Tarifs spéciaux. — Ce sont là les tarifs généraux. Dans un grand nombre de cas on applique des tarifs spéciaux, très nombreux.

Petite vitesse. — Les tarifs de transport par petite vitesse sont tellement variés qu'il est impossible de les indiquer ici. Ils sont notablement inférieurs à ceux de grande vitesse, et la différence

est proportionnellement d'autant plus grande que le poids est plus considérable.

Responsabilité des compagnies. — Toute compagnie qui se charge d'un transport est, sauf le cas de force majeure, responsable des retards, des pertes ou des avaries qui peuvent survenir.

Les compagnies de chemin de fer, en particulier, cherchent fréquemment à éluder cette responsabilité. Il importe que les expéditeurs et les destinataires connaissent toute l'étendue de leurs droits et n'hésitent jamais à les faire valoir.

En ce qui concerne les délais de transport, ces délais ne sont pas fixés pour les colis postaux. Mais, en fait, tout retard non justifié, de nature à occasionner une détérioration des objets expédiés, et particulièrement des denrées alimentaires, est passible de dommages-intérêts.

Pour la grande vitesse, les colis doivent être expédiés par le premier train qui suit la livraison des colis à la gare de départ, pourvu que cette livraison ait été faite 3 heures au moins avant le départ du train.

Les délais pour les transports par petite vitesse sont plus considérables. Quand le transport se fait au tarif général, les délais sont calculés à raison de 24 heures par fraction de 125 kilomètres. Mais il faut ajouter, à la durée ainsi calculée : d'abord un nombre fixe de 3 jours, y compris le jour de la remise et celui de la livraison ; un jour quand les colis doivent passer d'un réseau dans un autre ayant une gare commune avec le premier ; deux jours si les deux réseaux ont des gares distinctes en communication par rails ; deux jours si les colis sont enlevés à domicile. On voit que ces délais sont considérables ; il en résulte, par exemple, qu'un colis allant par petite vitesse de Paris à Versailles peut, s'il est enlevé à domicile, jouir d'un délai de transport de 7 jours. Ces délais sont encore augmentés pour les tarifs spéciaux. D'ailleurs, l'expéditeur a toujours le droit de se faire délivrer un récépissé indiquant exactement les délais.

Quand une réclamation est faite pour retard, détérioration ou perte, le mieux est de refuser la livraison du colis, à moins que la compagnie ne reconnaisse par écrit le bien-fondé de la réclamation. Et, si l'on est certain de son droit, maintenir ferme sa revendication ; la compagnie finira toujours par y faire droit.

Si l'on suppose que le colis a été ou avarié, ou ouvert ou allégé, ne pas hésiter à l'ouvrir et à en vérifier le contenu, devant le livreur, et malgré les protestations de ce dernier. N'accepter les colis et ne signer la feuille de livraison qu'après cette vérification.

chimie (**Écoles de**). — Les *écoles de chimie* sont maintenant nombreuses en France ; *école de physique et de chimie industrielles de Paris**, *école de chimie industrielle de Lyon**, *institut chimique de Nancy**, *institut chimique de Paris**, et enfin les 2 écoles qui suivent :

L'*école de chimie de Bordeaux* qui a pour but de fournir à l'industrie et à l'agriculture des jeunes gens exercés dans la théorie et la pratique de la chimie. Elle dépend de la Faculté des sciences. Le régime est l'externat (60 fr. par mois, bourses), la durée des études est de 2 ans. Un diplôme de chimiste est accordé aux élèves qui satisfont aux examens de fin de seconde année. Pas d'examen d'entrée ; les candidats doivent seulement justifier de connaissances mathématiques et physiques suffisantes. Les élèves peuvent aisément arriver, en prolongeant leurs études pendant une année de plus, à conquérir le grade de *licencié*, qui les dispense de 2 années de service militaire.

L'*école de chimie industrielle de Rouen* qui est tout à fait analogue.

commerce et industrie (**Écoles pratiques de**). — Ces écoles ont pour but de donner aux jeunes gens ayant reçu une bonne instruction primaire, de sérieuses notions pratiques de commerce ou d'industrie. Elles remplacent avantageusement, dans bien des cas, les écoles primaires supérieures.

Les élèves pourvus du certificat d'études primaires y sont admis à partir de l'âge de 12 ans ; ceux qui n'ont pas ce certificat doivent passer un examen d'entrée. Pour quelques-unes de ces écoles, les admissions ont lieu au concours. Le régime le plus habituel est celui de l'externat (bourses pour celles de ces écoles qui ont un internat). Chacune de ces écoles a son organisation spéciale et poursuit un but particulier, différent selon la région dans laquelle elle se trouve. Il existe actuellement 12 écoles pratiques de commerce et d'industrie (garçons) et 6 (filles) ; 14 écoles pratiques d'industrie ; 2 écoles pratiques de commerce. A la fin des études, dont la durée est de 3 années, un certificat d'études pratiques commerciales (ou industrielles) est délivré aux élèves qui satisfont de façon convenable aux épreuves de l'examen de sortie.

A ces *écoles pratiques* toutes établies à peu près sur le même plan, il convient d'en ajouter quelques autres.

L'*École commerciale de Paris*, fondée par la Chambre de Commerce de Paris, qui comprend une division préparatoire et 4 années de cours normaux. Le régime est l'externat (220 fr. par an). C'est une bonne école secondaire de commerce.

L'*École pratique de Commerce de Paris*, fondation particulière. Le régime est l'externat ; les cours en sont suivis par un très grand nombre d'élèves. Il existe pour les dames une section spéciale.

L'*École pratique lyonnaise de Commerce et de Comptabilité*, fondation particulière, a pour but de donner rapidement une instruction professionnelle complète aux jeunes gens et aux jeunes filles qui se destinent au commerce. Le régime est l'internat ; les cours durent 3 mois.

L'*École de Commerce pour jeunes filles de Lyon*, qui comporte une année préparatoire et 2 années d'études supérieures. Les élèves doivent avoir 15 ans et subir un examen d'entrée, ou présenter le certificat d'études primaires.

droit (**Écoles pratiques de**). — Deux *écoles pratiques* de droit ont été fondées en 1898 et 1899, l'une à Toulouse, l'autre à Bordeaux.

Elles comportent de nombreux cours destinés aux jeunes gens qui veulent se familiariser avec la *pratique* du droit, indispensable aux magistrats, avocats, notaires, greffiers, avoués, huissiers, commissaires de police ; aux jeunes gens qui se préparent aux carrières administratives ; et aussi aux commerçants.

Les cours en sont ouverts non seulement aux étudiants en droit et aux avocats stagiaires, mais à tous les jeunes gens qui, non pourvus de diplômes, ont cependant intérêt à étudier le droit au point de vue pratique.

La rétribution scolaire varie avec le nombre des cours auxquels les jeunes gens se font inscrire (100 à 400 fr. pour l'année scolaire).

Ces écoles sont des fondations particulières, mais sont assurées du patronage des Universités de Toulouse et de Bordeaux.

écoles. — Voici une liste complète des *écoles* dont il est parlé dans le Dictionnaire, ou dans le Supplément.

Ces écoles sont ici classées dans un ordre logique, d'après la nature de l'enseignement qui y est donné. Pour chacune d'elles, le mot souligné indique le mot que l'on doit chercher dans le dictionnaire, à son ordre alphabétique.

Agriculture et arts agricoles. — École coloniale d'*agriculture* ; écoles libres d'*agriculture* ; écoles nationales d'*agriculture* ; écoles pratiques d'*agriculture* ; *institut* national agronomique ; école d'*horticulture* ; école pratique de *sylviculture* ; école d'*aviculture* ; école nationale des *eaux et forêts* (école *forestiere*) ; école d'*irrigation* et de drainage ; école des *haras* ; écoles *vétérinaires* ; école de *laiterie* ; écoles de *brasserie* ; école des *industries agricoles*.

Beaux-Arts ; arts industriels ; commerce ; industrie. — Ecole des *beaux-arts* ; école des *arts décoratifs* ; écoles de *dessin* ; écoles manuelles d'*apprentissage* ; école nationale d'*apprentissage* ; écoles nationales mixtes d'enseignement primaire supérieur et d'enseignement professionnel (au mot *apprentissage*) ; école centrale des *arts et manufactures* ; écoles des *arts et métiers* ; écoles des *arts industriels* ; *école* centrale lyonnaise ; écoles *industrielles* ; *Institut industriel* du nord de la France ; école des *ponts et chaussees* ; école supérieure des *mines* ; école des *mines* de Saint-Etienne ; école des maîtres ouvriers mineurs (au mot *mines*) ; école des *ouvriers et contremaîtres* ; école municipale de *physique et chimie* industrielles de Paris ; écoles *professionnelles* ; école de *chimie* industrielle de Lyon ; école d'*électricité* ; écoles d'*horlogerie* ; école de *tannerie* ; école des *hautes études commerciales* ; écoles *supérieures de commerce* ; *institut* commercial ; écoles *commerciales* ; écoles pratiques de *commerce*.

Armée ; marine ; navigation. — *École polytechnique* ; école spéciale *militaire* ; école supérieure de *guerre* ; école d'application de l'*artillerie* et du génie ; écoles de *sous-officiers* ; écoles *militaires* préparatoires ; école normale de *gymnastique* et d'escrime ; école *navale* ; école de *génie maritime* ; école des *mousses* ; école de *maistrance* ; école d'*hydrographie* ; école des *pêches maritimes*.

Instruction générale et divers. — *Écoles* de l'enseignement primaire ; *écoles* nationales d'enseignement primaire supérieur et d'enseignement professionnel ; écoles *normales* primaires ; écoles *normales* primaires supérieures ; *enseignement primaire* ; *enseignement* privé ; *enseignement secondaire* ; *enseignement secondaire des jeunes filles* ; *enseignement supérieur* ; école *normale secondaire* de jeunes filles ; école *normale supérieure* ; écoles de *chimie* ; *institut chimique* ; école *coloniale* ; écoles pratiques de *droit* ; école des *chartes* ; école libre des

sciences politiques ; école française de *Rome ;* école française d'*Athènes ;* école du *Louvre ;* école des *langues orientales ;* école pratique des *hautes études ;* école de *notariat ;* école professionnelle supérieure des *postes et télégraphes.*

électricité (**École supérieure d'**). — Cette école, installée à Paris, a pour but de former des ingénieurs électriciens. Les matières exigées au concours d'entrée comprennent des mathématiques élémentaires, des mathématiques spéciales, du calcul différentiel et intégral, de la mécanique, de la physique et de la chimie. Entrent sans examens, jusqu'à concurrence d'un nombre déterminé de places : les anciens élèves (diplômés) des écoles polytechnique, centrale, des mines, des mines de Saint-Etienne, des ponts et chaussées; les anciens élèves médaillés des écoles d'arts et métiers ayant eu à la sortie des notes assez élevées, les licenciés ès sciences munis des certificats de physique générale et de mécanique rationnelle.

La durée des études est d'une année : l'enseignement est à la fois théorique et pratique.

Le régime est l'externat (1 000 fr.). Il est délivré un diplôme d'*ingénieur-électricien* aux élèves qui satisfont aux examens de sortie.

industries agricoles (**École nationale des**). — Cette école, établie à Douai, a pour but d'enseigner à ses élèves les industries agricoles de sucrerie, distillerie, brasserie, féculerie. Les candidats doivent être âgés de 16 ans au moins; l'examen d'entrée comporte des épreuves pratiques et orales sur le français, les mathématiques, la physique, la chimie, les sciences naturelles. L'école reçoit aussi, sans examen, en qualité de *stagiaires*, des jeunes gens diplômés de l'Institut agronomique et des Ecoles nationales d'agriculture. Enfin l'administration des contributions indirectes y envoie un certain nombre de ses employés, destinés à devenir ensuite les représentants de l'administration dans les usines, en vue de la perception des droits. Le régime est l'externat (500 fr. par an, bourses). La durée des études est de deux ans; les élèves stagiaires entrent de suite en seconde année.

ingénieurs (**École d'**). — Cette école est établie à Marseille. La durée des études est de 4 années; le régime est l'externat (450 fr.). L'examen d'entrée porte sur les mathématiques, la physique et la chimie. Les bacheliers sont admis sans examen.

Pendant la durée de leurs études, les élèves suivent, à la Faculté, un certain nombre de cours, qui leur permettent d'acquérir le diplôme de licencié ès sciences, grâce auquel ils ne font qu'une année de service militaire.

instituts chimiques. — L'*institut chimique de Nancy* donne à ses élèves une instruction chimique générale, à la fois théorique et pratique.

Les cours durent 3 années; le régime est l'externat (600 fr.). L'examen d'entrée porte sur les mathématiques et la physique élémentaires. Sont dispensés de l'examen : les bacheliers avec mention mathématique ou science, les jeunes gens munis du brevet supérieur d'instituteur et ceux diplômés de certaines écoles professionnelles ou industrielles.

Les élèves qui satisfont de façon convenable aux examens de sortie reçoivent un *diplôme de chimiste.*

L'*institut chimique de Paris* est une dépendance de la Faculté des sciences. Il comprend également 3 années d'études théoriques et pratiques. Le régime est l'externat (500 fr. par an, bourses). Il n'y a pas d'examen d'entrée; les candidats n'ont qu'à justifier, par de bons certificats, d'une instruction secondaire suffisante.

Les élèves qui satisfont de façon convenable aux examens de sortie, reçoivent un *diplôme de chimiste.*

laitière (**École nationale d'industrie**). — Cette école est installée à Mamirolle (Doubs). C'est à la fois une école professionnelle, et une station expérimentale. L'instruction y est théorique et pratique; la durée des études est d'une année. Les candidats doivent être âgés de 17 à 30 ans. L'examen d'entrée comprend une dictée et des épreuves écrites et orales sur l'arithmétique, la géométrie pratique, l'histoire et la géographie de la France. Le certificat d'études primaires dispense de l'examen d'entrée. Le régime est l'externat gratuit; les élèves trouvent dans la localité à se loger et à se nourrir à bon compte dans les familles (bourses d'entretien).

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un diplôme.

langues orientales vivantes (**École spéciale des**). — Cette école reçoit, sans examen, les jeunes gens âgés de 16 à 24 ans pourvus du diplôme de bachelier. Elle reçoit aussi des jeunes filles.

Le régime est l'externat; les cours sont publics; leur durée est de 3 ans (50 fr. par semestre pour les élèves réguliers).

L'école forme des élèves drogmans et des élèves interprètes pour les pays d'Orient. Elle admet aussi (sans aucun grade exigé) les jeunes gens qui se préparent au commerce dans les pays d'Orient.

Le diplôme d'*élève-breveté* est accordé à la fin des études aux jeunes gens qui en sont jugés dignes. Ce diplôme confère la dispense de 2 années de service militaire (pas pour les élèves de la section commerciale).

notariat (**Écoles de**). — Ces écoles ont pour but de donner aux aspirants au notariat qui font leur stage une instruction professionnelle suffisante. Les cours en sont organisés de façon que les élèves puissent y assister sans cesser pour cela d'aller travailler dans les études qui les emploient comme stagiaires.

A l'école de notariat de Paris les cours durent une année. Un diplôme est accordé aux élèves qui satisfont aux examens de sortie (rétribution scolaire 400 fr.).

L'association polytechnique de Paris a également organisé des cours de notariat (gratuits).

De même des écoles de notariat existent à Angers, Bordeaux, Nantes, Rennes, Rouen.

Enfin les *écoles pratiques* de droit de Toulouse et de Bordeaux ont organisé des cours destinés en grande partie aux stagiaires du notariat.

Toutes ces écoles sont des fondations particulières, elles ne dépendant pas de l'Etat.

ouvriers et de contremaîtres (**École nationale pratique d'**). — Cette école est installée à Cluny (Saône-et-Loire); son but est de former des ouvriers d'élite, aptes à devenir contremaîtres dans les industries des métaux et du bois. La durée des études est de 3 ans; l'instruction y est théorique et pratique. Le régime est l'internat (500 fr. par an; 375 fr. de trousseau et masse d'entretien; bourses). Les candidats doivent avoir au moins 15 ans et au plus 17 ans; l'examen d'entrée porte sur l'écriture, la rédaction française, le dessin, des connaissances élémentaires en arithmétique, en géométrie, en physique, en chimie; ils subissent une épreuve pratique relative au travail du fer ou du bois, au choix, à leur choix.

Les élèves qui satisfont aux examens de sortie reçoivent un brevet.

pêches maritimes (**Écoles des**). — Ces écoles établies à Arcachon, Boulogne-sur-Mer, Dieppe, Fécamp, Groix, La Rochelle, Le Croisic, Les Sables-d'Olonne, Marseille, Philippeville, ont pour but d'élever le niveau de l'instruction des marins-pêcheurs au point de vue technique et professionnel. Les cours en sont gratuits et accessibles à tous les inscrits maritimes.

Le programme des cours varie d'une école à l'autre, mais tous ont un caractère essentiellement pratique (usage des cartes, direction des navires, engins de sauvetage, construction des bateaux, réparation des navires, règlement des signaux, règlement des pêches maritimes, confection et raccommodage des filets, préparation des lignes, conservation du poisson, hygiène, soins à donner aux blessés...).

postes. — Voici quelques indications supplémentaires à ajouter à l'article consacré au mot *postes* dans le corps du Dictionnaire.

Valeurs à recouvrer. — La poste se charge du recouvrement des effets de commerce, protestables ou non, dont la valeur ne dépasse pas 2000 francs. Un droit fixe de 25 cent. est perçu pour l'envoi, quel qu'en soit le nombre, des valeurs à recouvrer au bureau dans l'arrondissement postal duquel résident les destinataires. Sur le montant de *chaque* valeur recouvrée, qui est expédiée par mandat-poste, il est prélevé : 1° 10 cent. par 20 fr. ou fraction de 20 fr., sans que ce prélèvement puisse dépasser 50 cent.; 2° 1 p. 100 sur les premiers 50 fr., et 1/2 p. 100 sur le reste de la somme.

Journaux, imprimés, échantillons, papiers d'affaires recommandés. — Droit, 10 cent. en plus de la taxe applicable à un objet de même nature et de même poids. — Indemnité en cas de perte : 10 fr. Délai de prescription, 1 an.

Distribution par exprès des correspondances postales. — Les objets à distribuer par exprès doivent acquitter, indépendamment de la taxe postale dont ils sont passibles, une taxe d'exprès de 50 cent. si l'objet est distribué dans une commune siège de bureau de poste; de 2 fr. s'il est à destination d'une commune rurale. La taxe doit être représentée par des timbres-poste et l'objet doit porter la mention : *par exprès*.

Cartes de visite. — Les cartes de visite circulant au tarif des imprimés peuvent contenir les indications suivantes, manuscrites ou imprimées : 1° nom, prénom, qualité ou profession, adresse de l'expéditeur; 2° jours et heures de consultation ou de réception; 3° P. P. C.; 4° P. F. C.; 5° en congé, en disponibilité, retraité ou en retraite; 6° vœux, souhaits, compliments de

condoléance, félicitations, remerciements ou autres formules de politesse n'*excédant pas cinq mots*. Toutes autres indications sont interdites.

Factures, bordereaux, avis d'expédition, relevés de comptes. — Ces factures, bordereaux..., circulant au tarif réduit peuvent contenir les indications ci-après : numéros d'ordre, marques, désignation et prix des objets, escompte, frais et débours, date d'expédition, provenance; mode d'envoi, date, mode et lieu de payement; rappel de l'ordre ou de commande; sauf erreur ou omission; duplicata, conditionnelle, conditionnellement, gardé ou conservé sur condition du...; facture rectificative, facture rectifiée; cadeau, offert; fûts, caisses, emballages à rendre, à la condition que cette indication se rapporte aux marchandises facturées et non à des emballages antérieurement fournis; désignation et prix des marchandises faisant l'objet d'une facture d'avoir, relevé de compte par doit et avoir, relevé par totaux des factures antérieures, date de ces factures, date et mode de payement.

Il est interdit d'expédier à taxe réduite : 1° des factures, bordereaux..., rédigés en forme personnelle ou contenant un texte de lettre ou une formule de salutation; 2° des lettres de commandes, notes de commission, et, en général, tous objets quelconques ayant par eux-mêmes le caractère d'une correspondance ou pouvant en tenir lieu.

Journaux et publications périodiques. — L'administration des postes reçoit les *abonnements* aux journaux et revues périodiques français moyennant une taxe de 1 p. 100 sur le montant de l'envoi, plus un droit fixe de 10 cent. par abonnement, et aux journaux et périodiques étrangers moyennant un droit de 3 p. 100, qui ne peut être inférieur à 50 cent. avec la Suisse, et à 25 cent. avec les autres pays.

Caisse nationale de retraites pour la vieillesse. — Les bureaux de poste reçoivent les versements pour la *Caisse nationale des retraites*. Ils délivrent, à ceux qui en font la demande, l'*Instruction pratique à l'usage des déposants*.

rengagements. — Tout militaire peut, avec le consentement du conseil de régiment, contracter des rengagement d'un an, dix-huit mois, deux ans, deux ans et demi et trois ans.

Les militaires des troupes coloniales, du régiment de sapeurs-pompiers et les sous-officiers des troupes métropolitaines peuvent, en outre, contracter des rengagements de quatre et cinq ans.

La faculté de rengagement est accordée à tout militaire en activité qui compte au moins une année de service dans les troupes métropolitaines ou six mois dans les troupes coloniales. Ce rengagement date du jour de l'expiration légale du service dans l'armée active. La même faculté est accordée aux militaires libérés qui ont quitté le service depuis moins de deux ans, s'ils désirent entrer dans les troupes métropolitaines; à tous les militaires libérés comptant moins de trente-six ans d'âge, s'ils désirent entrer dans les troupes coloniales. Toutefois, le militaire libéré ne peut contracter qu'un rengagement de deux ans au minimum dans les troupes métropolitaines, et de trois ans au minimum dans les troupes coloniales.

Les rengagements sont renouvelables jusqu'à une durée totale de quinze années de service pour les sous-officiers ou anciens sous-officiers de l'armée métropolitaine, les militaires de tous grades de l'armée coloniale et du régiment de sapeurs-pompiers de Paris, et de cinq années pour les caporaux, brigadiers et soldats des troupes métropolitaines, la durée du dernier rengagement étant calculée en conséquence et pouvant compter des fractions d'année.

Des commissionnés. — On nomme *commissionnés* des militaires autorisés à rester au delà des limites autorisées pour les rengagements. La situation des commissionnés diffère surtout de celle des engagés en ce que les premiers ont le droit, sauf en temps de guerre, de quitter le service quand il leur plaît, en donnant leur démission. Peuvent être maintenus sous les drapeaux en qualité de commissionnés : 1° Les sous-officiers qui ont accompli au moins dix ans de service effectif et qui sont arrivés à l'expiration du rengagement les liant au service; 2° les militaires de la gendarmerie, de la justice militaire, du régiment de sapeurs-pompiers de Paris, les cavaliers de remonte et le personnel employé dans les écoles militaires, ainsi que les caporaux et soldats des troupes coloniales; 3° les caporaux ou brigadiers et soldats affectés dans les divers corps et services, à certains emplois spéciaux.

Les militaires commissionnés peuvent quitter le service par démission, quand ils ont reçu notification de l'acceptation de cette démission. En cas de guerre, les démissions ne sont pas acceptées.

Tout militaire commissionné peut être mis à la retraite après vingt-cinq ans de service.

Avantages assurés aux engagés, rengagés et commissionnés. — Les jeunes gens qui contractent un engagement ont le droit de choisir leur arme et leur corps, sous réserve des conditions d'aptitude physique.

Tout militaire lié au service pour une durée supérieure à la durée légale a droit, à partir de la troisième année de présence sous les drapeaux, à une haute paye journalière dont le tarif est fixé par le ministre de la guerre.

Tout militaire des troupes métropolitaines qui contracte un engagement ou rengagement de manière à porter la durée de son service à quatre ou cinq années, a droit à une prime proportionnelle au temps qu'il s'engage à passer sous les drapeaux en sus des trois premières années.

Les militaires des troupes coloniales bénéficient de l'allocation de la prime à partir du commencement de la troisième année de service et jusqu'à la dixième inclusivement.

La prime est acquise à l'engagé du jour où il a rejoint son corps, et au rengagé, du jour où son rengagement commence à courir. Toutefois, sur la demande du militaire, elle pourra ne lui être versée immédiatement qu'en partie. Le reliquat, où, s'il y a lieu, la totalité de la prime, lui sera payé soit par annuités égales, soit en un seul versement au moment où il quitte le service.

Les militaires ayant accompli au moins trois années de service ou une période de séjour aux colonies sont dispensés de l'une des deux périodes d'exercices à la réserve,

Les militaires de toutes armes qui quittent les drapeaux après quinze ans de service effectif ont droit à une prime proportionnelle à la durée de leur service ; après vingt-cinq ans de service, ils ont droit à une prime de retraite.

La pension s'ajoute toujours au traitement afférent à l'emploi civil dont le pensionnaire peut être pourvu.

Les militaires qui obtiendraient d'être commissionnés après avoir quitté les drapeaux ne pourront réclamer la pension de retraite ou la pension proportionnelle qu'après avoir servi cinq ans en cette nouvelle qualité.

Des emplois réservés aux engagés et rengagés. — Les militaires et les marins engagés et rengagés peuvent être admis à prendre du service dans la garde républicaine ou dans la gendarmerie, pourvu qu'ils aient vingt-cinq ans révolus et aient accompli au moins quatre ans de service actif.

En outre, un certain nombre d'emplois civils sont réservés aux sous-officiers, brigadiers et caporaux de toutes armes qui ont accompli au moins quatre ans de service.

Les demandes à ces emplois civils peuvent être faits par les militaires avant l'expiration de leur service, ou dans les cinq années qui suivent cette expiration.

Les emplois civils ainsi réservés aux brigadiers, caporaux et soldats comptant au moins quatre ans de service sont très nombreux ; ils ressortent des différents ministères (affaires étrangères, agriculture, colonies, commerce, industrie, postes et télégraphes, finances, guerre, instruction publique, beaux-arts, intérieur, justice, travaux publics, gouvernement général de l'Algérie, préfecture de la Seine, préfecture de police.

Voir aussi, dans le corps du dictionnaire, le mot *sous-officier*.

repos hebdomadaire. — La loi du 13 juillet 1906 interdit à tout commerçant ou industriel d'occuper plus de six jours par semaine un même ouvrier ou employé. Cette interdiction s'applique aussi bien aux employés ou ouvriers des services publics qu'à ceux de l'industrie ou du commerce privé.

Le repos hebdomadaire doit, en principe, avoir une durée minimum de 24 heures consécutives, comptées, le dimanche, de minuit à minuit.

Mais il a été nécessaire, dans un grand nombre de cas, de faire fléchir ce principe général, pour le plier à des exigences commerciales ou industrielles qui en rendaient impossible l'application stricte.

L'examen de tous les cas où la loi autorise des restrictions au principe serait trop étendu pour trouver sa place ici ; nous nous contenterons d'indiquer quelques-uns de ces cas.

Ainsi, lorsqu'il est établi que l'absence simultanée, le dimanche, de tout le personnel d'un établissement serait préjudiciable au public, ou compromettrait le fonctionnement normal de cet établissement, le repos peut être donné un autre jour que le dimanche ; ou bien du dimanche midi au lundi midi ; ou bien le dimanche après midi avec un repos compensateur d'une journée par roulement et par quinzaine ; ou bien enfin le repos peut être donné par roulement au personnel, sans que l'établissement soit astreint à cesser jamais de fonctionner.

Le commerçant ou l'industriel ne peut profiter d'une de ces tolérances qu'après en avoir sollicité et obtenu l'autorisation du préfet du département.

En cas de travaux urgents, dont l'exécution immédiate est jugée indispensable, le repos hebdomadaire peut être

suspendu pour le personnel nécessaire à l'exécution de ces travaux.

Dans les établissements où le repos est le même jour pour tout le personnel, ce repos peut être réduit à une demi-journée pour les personnes employées à la conduite des générateurs et des machines motrices, au graissage et à la visite des transmissions, au nettoyage des locaux, ainsi que pour les gardiens et pour les concierges.

Dans toutes les catégories d'entreprises où les intempéries déterminent des chômages, les repos forcés viennent, au cours de chaque mois, en déduction des jours de repos hebdomadaire.

Les industries en plein air, celles qui ne travaillent qu'à certaines époques de l'année, celles qui emploient des matières périssables, celles qui ont à répondre, à certains moments, à un surcroît extraordinaire de travail, et qui ont fixé le repos hebdomadaire au même jour pour tout le personnel, peuvent suspendre ce repos quinze fois par an.

Les inspecteurs et inspectrices du travail, de même que tous les officiers de police judiciaire, sont chargés de constater les infractions à la loi.

Ces infractions sont passibles d'une amende de simple police de 5 à 15 francs par personne occupée dans des conditions contraires à la loi. En cas de récidive dans les douze mois, le contrevenant est poursuivi devant le tribunal correctionnel et puni d'une amende de 16 à 100 francs par personne irrégulièrement occupée. Dans chacun de ces deux cas, le maximum de l'amende ne peut dépasser 3 000 francs.

La loi ne s'applique pas aux employés et ouvriers des entreprises de transport par eau, non plus qu'à ceux des chemins de fer, dont les repos sont réglés par des dispositions spéciales.

tannerie (**École française de**). — Etablie à Lyon, cette école a pour but d'instruire ses élèves sur les diverses branches de l'industrie des cuirs et peaux. Le régime est l'externat ; la rétribution annuelle est de 950 francs ; la durée des études est de deux ans. L'examen d'entrée est le même que ceux de l'école de chimie industrielle de Lyon.

Les candidats doivent avoir seize ans ; l'enseignement est donné à la Faculté des sciences.

A la fin des études, les élèves subissent un examen de sortie à la suite duquel ils peuvent obtenir un diplôme d'ingénieur-chimiste de tannerie ou un certificat d'études.

L'école admet des auditeurs libres.

universités. — La loi de finances du 28 avril 1893 avait investi de la personnalité civile tout groupe formé par la réunion de plusieurs *Facultés* * de l'Etat dans un même ressort académique. Ce groupe était représenté civilement par le conseil *général des Facultés*.

La loi du 10 juillet 1896 a étendu encore les prérogatives de ces groupes de Facultés, qui prennent dorénavant le nom d'*Université*. Le conseil *général des Facultés* prend le nom de *Conseil de l'Université*.

Chaque université règle elle-même ses affaires contentieuses et disciplinaires ; les droits d'études, d'inscription, de bibliothèque, de travaux pratiques, acquittés par les étudiants entrent dans sa caisse, et sont affectés à l'entretien des laboratoires, des bibliothèques, des collections, des bâtiments ; à la création de nouveaux enseignements, à des œuvres organisées dans l'intérêt des étudiants. L'Université peut accepter des legs ; instituer des titres d'ordre exclusivement scientifique, dont les diplômes sont délivrés, au nom de l'Université, par le président du Conseil de l'Université, en des formes différentes des formes adoptées pour les diplômes délivrés par le gouvernement. C'est en exécution de cette dernière partie de la loi que la plupart des universités ont institué des titres universitaires spéciaux, dont l'énumération serait trop longue, et dont plusieurs ont déjà acquis une vogue méritée. C'est ainsi que nous voyons à Paris l'institution du *Doctorat de l'Université de Paris* (lettres, sciences, pharmacie, médecine) et d'un *Certificat d'études françaises*, à l'usage des étudiants de nationalité étrangère. A Lille, nous voyons les titres de *licencié mécanicien*, de *licencié physicien*, de *licencié chimiste*, *de licencié géologue* et le *brevet d'études électro-techniques*.

Paris. — Imp. E. Capiomont et Cie, rue de Seine, 57.

Les Idées de M. Bourru (*Délégué cantonal*), par **M. Jules Payot**. Un vol. in-18 de 400 pages (2ᵉ ÉDITION), broché . **3 fr. 50**

M. Jules Payot a réuni dans ce volume une série d'entretiens familiers sur les vérités essentielles de la pédagogie. Rarement cette science a été présentée avec autant de bonne humeur et de malice. Sous une forme charmante, toute pleine de bonhomie, on trouve de suggestifs conseils et mille recettes pédagogiques *vécues*. La question du patriotisme à l'école y est abordée avec une sincérité courageuse ainsi que les questions politiques touchant à la laïcité.

Les Enfants anormaux, *Guide pour l'admission des Enfants anormaux dans les Ecoles de Perfectionnement*, par MM. **A. Binet**, directeur du Laboratoire de Psychologie à la Sorbonne, et le Docteur **Th. Simon**, médecin assistant au Bureau d'admission à l'Asile Clinique (Ste-Anne). Un vol. in-18 jésus, broché . . **2 fr.**

Ce sont des questions relatives à un problème social de première importance que MM. A. Binet et Th. Simon ont traité dans ce livre qui s'adresse surtout aux inspecteurs primaires, aux instituteurs, aux médecins. C'est le premier guide de ce genre qui ait été écrit; il permettra d'éviter bien des erreurs et de se garantir contre bien des fraudes.

Répertoire analytique, alphabétique et chronologique de la Législation et de la Jurisprudence de l'Instruction primaire, par MM. **J. Bouffes**, inspecteur de l'Enseignement primaire, et **W. Mario-Cardine**, ancien inspecteur d'Académie. Un volume in-18, broché. . . . . **2 fr. 75**

Rel. toile, tr. rouges. . . . . . **3 fr. 50**

Pour se reconnaître au milieu du dédale des lois, arrêtés, circulaires, etc., adoptés, abrogés, modifiés, il faut un guide sûr qui permette de trouver promptement les textes à consulter. C'est ce guide clair, méthodique, exact, œuvre d'une longue expérience, que MM. Bouffes et Mario-Cardine offrent aux nombreux intéressés.

Législation financière de l'Instruction primaire publique : *Traitements et Indemnités du personnel*, par MM. **J. Fortemps**, sous-chef de bureau au Ministère de l'Instruction publique, et **Le Veilleur**, du journal *Le Volume*, directeur honoraire d'école à Paris, avec Préface de M. **Louis Gobron**, docteur en droit, chef de bureau au Ministère de l'Instruction publique. Un volume in-8ᵒ carré, broché . . . . **2 fr. 50**

Il n'existait ni livre, ni brochure donnant le texte exact de la *loi de 1889-1893*, tel qu'il résulte des lois de finances des Exercices 1902 à 1906 inclusivement. Des modifications nouvelles n'étant pas prévues, il a paru opportun de publier le texte fidèle, *commenté*, de cette loi qui intéresse au plus haut point les Instituteurs et les Institutrices. Les auteurs, par leurs rapports de longue date avec le Personnel enseignant et le Personnel de l'Inspection, connaissent les points qu'il importait de mettre en lumière. — L'ouvrage de MM. Fortemps et Le Veilleur est le guide sûr, indispensable, qui manquait.

Annuaire de l'Enseignement primaire, fondé par **M. Jost,** publié sous la direction de **M. Félix Martel**, inspecteur général de l'Instruction publique. Un volume in-18, broché. . . . 3 fr.

(23 années parues, 1885 à 1907. — L'année 1885, exceptionnellement, *net* 10 fr.)

« A côté des renseignements pratiques dont l'utilité est appréciée par tous les membres de l'enseignement, nous trouvons dans cet *Annuaire* des articles de haute valeur dont la lecture sera profitable à tous, et signés des noms les plus connus.... Nous recommandons ce livre aux instituteurs et aux institutrices qui veulent se tenir au courant de ce qui se passe chez nous et à l'Étranger au sujet de l'enseignement. » (*Après l'École.*)

Agenda de l'Enseignement, formant portefeuille. In-12, cartonné toile pleine . . . . 1 fr. 25

Cet *Agenda*, qui répond à la circulaire ministérielle du 14 octobre 1881, est un « carnet de préparation » destiné à recevoir les notes que les maîtres prennent avant d'entrer en classe, sur les textes, les exemples, les exercices qu'ils comptent donner.

" Le Volume ", *Journal des Instituteurs et des Institutrices* (20e ANNÉE), paraissant tous les samedis, sous la direction de **M. Jules Payot.**

ABONNEMENT ANNUEL (du 1er de chaque mois)

France . . . . 6 fr. | Colonies et Union postale. . . 7 fr.
Le numéro . . . . 15 cent.

Le Volume est le journal pédagogique qui répond le plus exactement aux besoins présents de notre enseignement laïque et franchement démocratique. Son programme consiste : 1° à donner aux Maîtres les éléments pouvant leur permettre de préparer une classe intéressante, et de la préparer vite et bien ; 2° à les mettre à même de remplir leur mission d'éducateurs dans toutes les œuvres post-scolaires et de jouer un rôle de *conseil* auprès des adultes.

ENSEIGNEMENT POST-SCOLAIRE

Conférences pour les Adultes, publiées sous la direction de **M. Charles Dupuy**, ancien ministre de l'Instruction publique. (2 séries) : *Chaque série* un vol. in-12 de 500 pages, br. . 2 fr. 50

1re Série (*4e Édition*) : La solidarité, par Ch. Dupuy ; — Les lectures de l'adulte, par Adr. Dupuy ; — L'alcoolisme, par Gaufrès ; — Distribution géographique des richesses de la France, par P. Foncin ; — Notre empire colonial, par J. Chailley-Bert ; — Le budget de la France, par G. Lamy. — La fortune comparée de la France et des nations étrangères, par G. Lamy. — Les actes de l'état-civil, par J. Sion. — Le suffrage universel et le vote, par J. Vieillot, etc.

2e Série (*2e Édition*) : L'aérostation, par Boucheny ; — La prévoyance et l'épargne, par J. Vieillot ; — Victor Hugo, par H. Panthier ; — La tuberculose, par E. Nicolas ; — Michelet, par J. Fèvre ; — Les sociétés d'assurances mutuelles contre la mortalité du bétail, par Daniel Zolla. — Le prix du pain et ses variations, par E. Gannerou. — Les châteaux et monuments de France, par J. Trabuc. — La lecture expliquée, par L. Sagnier, etc.

Littérature et Conférences populaires, par M. **Paul Crouzet,** professeur au collège Rollin. Une brochure in-16 (*Questions du Temps présent*). . . . . 1 fr.

« Tous ceux que préoccupe la grande question de l'éducation populaire liront avec fruit la brochure de M. P. Crouzet. Ils y trouveront des vues élevées et des conseils pratiques. Quiconque devra faire une conférence devant un auditoire populaire se trouvera bien d'avoir parcouru ce petit traité et réfléchi ou discuté avec l'auteur. » (G. Lanson. — *Revue Universitaire.*)

L'Art de dire *dans la Lecture et la Récitation, dans la Causerie et le Discours*, par M. **Jean Blaize.** In-18 (2e Édition), br. 3 fr. 50
Relié toile . . . . . . 4 fr. 50

« Le mouvement post-scolaire a suscité une légion de conférenciers, et ils seraient plus nombreux encore si beaucoup ne craignaient que leurs forces et leur habileté ne fussent pas à la hauteur de leur bon vouloir. C'est pour engager ces hésitants à triompher de leurs défiances, et aussi pour permettre aux autres d'être plus sûrs d'eux-mêmes, que M. Jean Blaize a écrit ce livre.... A accepter et à suivre ce guide qui s'offre à nous, nous pouvons tous trouver notre profit ». (*Revue pédagogique.*)

Récits à dire *et comment les dire*, par M. **Jean Blaize.** Un vol. in-18 jésus de 434 pages, broché. . . . . 4 fr.

Conseils de diction. — Récits extraits de : Chénier, Chateaubriand, Balzac, Flaubert, Michelet, Lamartine, Alf. de Musset, Victor Hugo, Renan, Taine, Guyau, Alph. Daudet, Em. Zola, Edgar Poë, Gogol, Korolenko, Tolstoï, P. Hervieu, H. Rosny, J. Renard, Sully Prudhomme, Catulle Mendès, Fr. Coppée, J. Richepin, A. Theuriet, M. Bouchor, Alb. Samain, etc. (Chaque texte est étudié au point de vue de la ponctuation orale, des liaisons, des inflexions, du ton, du mouvement, de l'expression, du sentiment.) — Liste de plus de deux cents autres récits. — Dictionnaire de prononciation, etc.

Vers l'Idéal laïque et républicain, *à travers les plus belles pages de toutes les littératures*, recueillies et commentées par MM. **E. Maurellet,** inspecteur d'Académie, et **P. Capdeville,** inspecteur de l'Ens. primaire. Un vol. in-18, broché . . 2 fr. 50

La Bible. — Homère. — Sophocle. — Aristophane. — Platon. — Démosthène. — Lucrèce. — Virgile. — Tacite. — Dante. — Rabelais. — Cervantès. — Shakespeare. — Descartes. — Pascal. — Corneille. — La Fontaine. — Molière. — Racine. — Montesquieu. — Voltaire. — J.-J. Rousseau. — Gœthe. — Chateaubriand. — Lamartine. — A. de Vigny. — Michelet. — Sully Prudhomme, etc.

Théâtre de famille (*Les petits chefs-d'œuvre oubliés*), par M. **Guéchot.** Un volume in-8 écu, broché . . . . 1 fr. 50
Relié toile . . . . . . 2 fr. 10

La foire aux fées (Lesage). — *Les oreilles frites*; — *Monsieur Sans-Gêne* (Désaugiers). — *La guérison de Pierrot*; — *A chacun ses peines*; — *Un brave*; — *Qui casse les verres les paye* (Ourliac).

Ce sont de petits chefs-d'œuvre, de véritables merveilles de fantaisie et d'observation que ces saynètes. M. Guéchot les a adaptées avec tant de compétence qu'elles peuvent être jouées en famille avec la plus grande facilité.

Théâtre pour les jeunes filles, par M. **Maurice Bouchor.** Un volume in-18 jésus, broché . . . . 3 fr. 50
Relié toile . . . . . . 4 fr. 50

Le théâtre est une récréation fort goûtée des jeunes filles qui y manifestent souvent, sans nul cabotinage, de très appréciables talents ; il contribue à développer chez elles le sens littéraire et artistique. Mais comme les pièces qu'elles peuvent interpréter sont, pour des raisons diverses, extrêmement rares, toute contribution sérieuse à ce théâtre spécial doit, il semble, trouver un accueil favorable dans les milieux scolaires et familiaux. On sait avec quel rare bonheur M. Maurice Bouchor a consacré à une œuvre d'éducation son délicat et généreux talent de poète. Dans ces cinq pièces : *Nausicaa*, *la Première Vision de Jeanne d'Arc*, *le Mariage de Papillonne*, *la Belle au Bois dormant*, *Cendrillon*, l'enseignement, s'il y en a un, sort naturellement du sujet et pénètre l'auditeur sans même qu'il s'en doute.

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

La Réforme de l'Enseignement secondaire, par M. **Alexandre Ribot**, membre de l'Académie française, député, président de la Commission de l'Enseignement. Un volume in-18 jésus, broché. . . . . 3 fr. 50

« Disons tout de suite la vérité, la puissance et l'ampleur de l'ouvrage de M. Ribot. C'est une étude magistrale, aussi frappante par la clarté de l'exposition et la sévère beauté de la forme que par la sûreté, la précision et la richesse de l'information. C'est plus qu'un rapport, c'est un livre de haute pédagogie appelé à prendre place à côté des beaux rapports, devenus de beaux livres, de M. Gréard. » (*Le Temps.*)

La Réforme de l'Enseignement par la Philosophie, par M. **Alfred Fouillée,** membre de l'Institut. Un volume in-18 jésus, broché. . . . . 3 fr.

« Cet ouvrage de M. Fouillée est de ceux qui nécessiteraient une longue analyse et une discussion détaillée, tant il abonde en idées originales et neuves.... Nos maîtres des lycées et des facultés y trouveront tous des sujets de méditations et d'excellents conseils. A l'heure actuelle, ces remarquables pages sont d'une haute portée morale, civique et sociale. » (*L'Enseignement secondaire.*)

Les Études classiques et la Démocratie, par M. **Alfred Fouillée,** de l'Institut. Un volume in-18 jésus, broché. . 3 fr.

« M. Fouillée regarde la culture classique comme indispensable au maintien de la grandeur nationale. Sans que l'élévation de la pensée enlève rien à la précision des détails, il expose et soutient avec une grande force persuasive un plan d'enseignement basé sur cette culture. Ce maître-livre sera désormais le bréviaire des amis de l'enseignement classique, et leurs contradicteurs eux-mêmes ne pourront se dispenser d'en faire cas. » (*Le Temps.*)

L'Enseignement secondaire et la Démocratie, par M. **Francisque Vial,** professeur au lycée Lakanal. Un volume in-18 jésus, broché. . . . . 3 fr. 50

Ouvrage couronné par l'Académie française (Prix Bordin).

« C'est l'œuvre d'un esprit très personnel, indépendant et vigoureux... L'enseignement secondaire, selon M. Vial, doit être littéraire et philosophique, constamment et profondément moral. On rencontre beaucoup de vues originales, suggestives, de pensées fortes, de remarques fécondes, d'idées justes dans le cours de ces analyses. Ce livre est à lire : il oblige à penser et à discuter. » (G. Lanson. — *Revue Universitaire*).

L'Université et la Société moderne, par M. **Gustave Lanson,** professeur à la Faculté des lettres de Paris. Un volume in-18, jésus, broché. . . . . 1 fr. 50

« Ce livre mérite d'être beaucoup lu. Les opinions très personnelles et modérées de M. Lanson resteront intéressantes, quelles que soient les décisions prises et les réformes consenties. C'est un des plus utiles commentaires et compléments des projets de réformes; il pourra servir de guide aussi à ceux qui auront à les appliquer ». (*L'Enseignement secondaire.*)

Esquisse d'un Enseignement basé sur la Psychologie de l'Enfant, par M. **P. Lacombe.** In-18 jésus (2e Édition), br. 3 fr.

« Il est certain que l'instruction doit être donnée à l'enfant suivant ses capacités et que l'on fait fausse route en faisant violence à ses instincts naturels. Les idées de M. Lacombe sont hardies, et elles seraient probablement fécondes si on les appliquait. » (*Bulletin critique.*)

« Cet ouvrage a le rare mérite de n'être pas un recueil de lieux communs. Il est d'une originalité profonde et, malgré la hardiesse de ses conclusions, d'une inspiration généreuse, pleine de sens et conçu dans un excellent esprit. » (Xavier Léon. — *Revue pédagogique.*)

De la Formation des Maîtres de l'Enseignement secondaire *à l'Étranger et en France,* par **M. Dugard.** Un vol. in-18 jésus (2e Édition), broché. . . . . 3 fr.

« Après avoir exposé les conditions de la formation des maîtres à l'étranger, M. Dugard nous renseigne sur le mode de préparation des professeurs en France. Cet examen comparatif nous met à même de juger notre propre méthode et de voir les améliorations qu'il conviendrait d'y introduire. Il n'est pas besoin d'insister sur le caractère de pressante actualité et sur le grand intérêt de ce consciencieux et judicieux travail. » (*Journal des Débats*).

La Pédagogie au Lycée, *Notes de voyage sur les Séminaires de Gymnase en Allemagne,* par M. **Ch. Chabot,** professeur de science de l'Éducation à l'Université de Lyon. Un vol. in-18 jésus, br. 2 fr.

« M. Chabot, ayant eu une perception franche des milieux qu'il a traversés, nous en reproduit la physionomie avec l'art le plus direct et le plus nuancé. Si on s'occupe de notre enseignement, on ne peut ignorer son livre, et il faut y aller prendre une vive impression du travail des séminaires allemands. M. Chabot, par cet ouvrage, rend à la science pédagogique un service d'une rare portée. » (G. Dumesnil. — *Revue internationale de l'Enseignement.*)

Pour la Pédagogie, par M. Georges Dumesnil, professeur à l'Université de Grenoble. Un vol. in-18 jésus, br. . . . 3 fr. 50

Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences morales et politiques.

« La récompense accordée à cet ouvrage a presque coïncidé avec des mesures administratives qui font, dans la préparation des futurs maîtres de nos enseignements secondaire et supérieur, une place considérable à la pédagogie. C'est là un événement d'une importance que tout le monde reconnaît et d'un caractère tout nouveau. Le livre de M. Dumesnil semble propre à jeter un jour sur le champ qui s'ouvre et où il s'agit d'entrer. » (*Revue pédagogique.*)

Pour et contre le Baccalauréat. Compte rendu et conclusions de l'Enquête de la *Revue Universitaire*, par M. Paul Crouzet, professeur au collège Rollin. Un volume in-8° carré, broché . . . . 1 fr. 50

Travail très clair, très méthodique, qui contient en une centaine de pages tout le bien et tout le mal qu'on a dit du Baccalauréat.

C'est dans cet ouvrage qu'il faut chercher et qu'on trouvera les éléments d'une opinion raisonnée *Pour* ou *Contre*, sur cette question dont l'importance sociale apparaît aux yeux de tous.

Congrès des Professeurs de l'Enseignement secondaire public : *Rapports généraux.*

Second Congrès (1898). 1 vol.	Cinquième Congrès (1902). 1 vol.
Troisième Congrès (1899). 1 vol.	Sixième Congrès (1903). 1 vol.
Quatrième Congrès (1900). 1 vol.	Septième Congrès (1904). 1 vol.

Chaque volume in-18 jésus, broché. . . . . 2 fr.

Revue Universitaire (16e Année), paraissant le 15 de chaque mois (sauf en août et septembre) : Éducation — Enseignement — Administration — Préparation aux Examens et Concours — Devoirs de classe — Études littéraires et historiques — Bibliographie littéraire, historique, philosophique, etc.

Abonnement annuel (du 1er de chaque mois)

France . . . . 10 fr. | Colonies et Union postale. . 12 fr.

Le numéro . . . . 1 fr. 25

La *Revue Universitaire* est particulièrement destinée aux maîtres de l'Université française. Dirigée et rédigée par eux, elle réserve une place importante aux questions qui touchent aux intérêts du personnel et à celles qui se rattachent à la préparation professionnelle. Elle prend soin d'éviter les discussions pédagogiques stériles et s'attache surtout aux idées précises, bien définies, qui peuvent aboutir à des résultats pratiques. Ses *études littéraires et historiques*, son importante *bibliographie* en ont fait un instrument de travail à peu près indispensable au personnel enseignant.

ENSEIGN. SECOND. DES JEUNES FILLES

L'Éducation des jeunes filles, par M. **Henri Marion.** Un volume in-18 jésus, broché. . . . . 3 fr. 50

« Marion a été l'un des fondateurs de l'Enseignement secondaire des jeunes filles. Toutes les parties de l'éducation des femmes et l'histoire même de cette éducation sont ici traitées dans un esprit très mesuré, très élevé et très net. C'est un ouvrage essentiel pour les mères de famille comme pour les maîtresses. » (G. Lanson. — *Revue universitaire.*)

« C'est un esprit large et libéral, surtout modéré et équilibré, qui inspire le livre de M. Marion. Cette sagesse, l'absence de toute théorie, et même d'érudition pédagogique qui fatiguerait autant qu'elle serait inutile, fait de ce livre un document précieux, dont on ne saurait se passer, quelque opinion que l'on ait sur l'éducation libérale. » (P. Monet. — *L'Enseignement secondaire.*)

Psychologie de la Femme, par M. **Henri Marion.** Un volume in-18 jésus (4e Édition), broché. . . . . 3 fr. 50

« On sent dans ce livre les scrupules d'un esprit critique qui a partout fouillé en conscience, qui voudrait être assuré de ne rien omettre, et l'émotion d'un homme de cœur à qui l'éducation des femmes apparaît comme l'une des plus pressantes nécessités. » (*Revue pédagogique.*)

« ...Il est regrettable que cette courte analyse oblige à omettre tant de détails heureux, de traits spirituels, de citations suggestives et à ne laisser que vaguement transparaître la courageuse loyauté, la clarté, la sincérité émue, la force persuasive de ces leçons où rayonne, dans son harmonieuse beauté, une âme d'élite. Notre littérature de psychologie morale s'est enrichie d'une œuvre qui restera. » (*Revue philosophique.*)

De l'Éducation moderne des jeunes filles, par M. **Dugard.** (3e Édition). Une brochure in-16 (*Questions du Temps présent*). 1 fr.

La jeune fille moderne reçoit une double éducation : celle de l'école et celle de son milieu. Et ces deux éducations se heurtent de tous points. Quelle forme prend ce conflit, quelles en sont les suites, comment y pourrait-on remédier, telles sont les questions examinées dans ces pages avec une pénétration et une fermeté de pensée également remarquables.

Une Maison bien tenue. *Conseils aux jeunes maîtresses de maison*, par Mme **Marie Delorme.** In-18 (2e Édition), br. 3 fr. 50
Relié toile. . . . . . 4 fr. 50

« Il faut souhaiter que ce précieux volume devienne le *vade-mecum* des jeunes maîtresses de maison. Elles y trouveront la solution de toutes les difficultés, petites et grandes, que la vie de chaque jour pose à une femme qui entend diriger effectivement le train de sa maison. Nul pédantisme d'ailleurs ; une bonne grâce aimable et une verve des plus amusantes au service du jugement le plus sûr. » (*Journal des Débats.*)

Théâtre pour les jeunes filles, par M. **Maurice Bouchor.** Un vol. in-18 jésus, broché. . . . . 3 fr. 50
Relié toile. . . . . . 4 fr. 50

Nausicaa. — *La Première Vision de Jeanne d'Arc.* — *Le Mariage de Papillonne.* — *La Belle au Bois dormant.* — *Cendrillon.* — (Voir page 5).

BIBLIOTHÈQUE DES MAITRES

LITTÉRATURE, HISTOIRE LITTÉRAIRE

L'Art d'écrire *enseigné en vingt leçons*, par M. **Antoine Albalat.** Un volume in-18 jésus (13e Édition), broché. . . . . . 3 fr. 50
Relié toile. . . . . . 4 fr. 50

« L'originalité de cet ouvrage, venant après tant d'autres du même genre, c'est d'être pratique. M. Albalat a réussi à condenser, en vingt chapitres, les principes essentiels de l'art du style. C'est un professeur précieux pour qui n'en a pas eu, ou a oublié les leçons du sien. Et l'extrême abondance d'exemples, de citations, de remarques précieuses et fines, rend son livre utile et agréable pour tout le monde. » (P. Souday. — *Le Temps*.)

La Formation du Style *par l'assimilation des Auteurs*, par M. **Antoine Albalat.** Un vol. in-18 jésus (5e Édition), br. 3 fr. 50

« La *Formation du style* est l'œuvre d'un technicien, d'un professionnel, qui serait en même temps un lettré. Ce n'est pas un traité en forme, régulier et didactique, ou un code de préceptes généraux, et encore moins un recueil, une mosaïque de citations commentées; c'est une suite de leçons, doctrinales et familières, sur l'art d'écrire, accompagnées d'un choix démonstratif. »
(H. Chantavoine. — *Journal des Débats*.)

Le Travail du Style *enseigné par les corrections manuscrites des Grands Ecrivains*, par M. **Antoine Albalat.** Un vol. in-18 jésus (4e Édition), broché. . . . . 3 fr. 50
Ouvrage couronné par l'Académie française (Prix Saintour).

« M. Antoine Albalat a trouvé la bonne et sans doute la seule manière d'enseigner le style. Il montre et démontre par l'exemple. En outre, comme ses exemples sont tirés de nos meilleurs écrivains, il trouve là matière à autant de chapitres de la plus ingénieuse et de la plus piquante critique littéraire. » (*Revue des Deux Mondes*).

L'Explication française. *Principes et applications*, par M. **G. Rudler**, professeur agrégé au lycée Charlemagne. Un volume in-18 jésus (2e Édition), broché. . . . . 3 fr.

« C'est avec le plus vif intérêt que j'ai lu ce livre et je ne saurais trop le recommander. On y trouvera l'exposé d'une méthode raisonnée et fort bien tracée, ainsi que plusieurs modèles d'explication française qui sont de véritables leçons magistrales. » (*Bulletin de l'Université de Rennes*.)

Le Vocabulaire français : **Mots dérivés du Latin et du Grec,** par M. **E. Carré,** inpecteur général honoraire. In-18 jésus (2e Édition), broché. . . . . 4 fr. 25
Relié toile, tranches rouges. . . . . . 5 fr. 50

Cet ouvrage constitue à la fois un instrument de travail méthodique et un instrument de recherches. Très complet et d'un maniement très commode, il s'adresse à tous ceux, qu'ils aient ou non pratiqué les langues anciennes, qui veulent étendre dans tous les sens et préciser leur connaissance du vocabulaire, trouver facilement et rapidement le sens exact et l'origine d'un mot.

*

Dictionnaire-manuel-illustré des Idées suggérées par les Mots, contenant *tous les mots de la langue française groupés d'après le sens*, par M. **Paul Rouaix**, professeur au lycée Henri IV. Un volume in-18 jésus (5ᵉ Édition), rel. toile, tr. rouges. . 6 fr.

« Ce livre rendra des services dans l'enseignement, en permettant aux maîtres des sortes de thèmes français qui habitueront l'élève à la connaissance du vocabulaire. Les personnes qui, soit par métier, soit par occasion, sont obligées à écrire, le consulteront avec profit, dans ces minutes d'hésitation où le mot que nous cherchons nous échappe. » (*Nouvelle Revue*).

« Ce Dictionnaire, véritable « thesaurus » de la prose française, est un livre indispensable pour tous ceux qui écrivent. »

(*Revue des Cours et Conférences*).

Dictionnaire-manuel-illustré des Écrivains et des Littératures, par MM. **Ch. Gidel** et **F. Loliée**, lauréats de l'Institut. In-18 jésus, *300 gravures* (2ᵉ Édition), relié toile, tr. rouges. 6 fr.

« Ce dictionnaire aisé, maniable, fournit promptement et sûrement la notion la plus exacte de la valeur de chaque écrivain, le résumé le plus succinct de l'histoire intellectuelle de chaque peuple. »

(*Revue des Deux Mondes*.)

« Sans pédantisme, en de simples notices qui sont le plus souvent des portraits, MM. Loliée et Gidel nous renseignent sur tout ce qu'il est nécessaire de savoir des littératures et des écrivains. Leur ouvrage, qui s'adresse au public tout entier, sera bientôt dans toutes les mains. » (*Revue de Paris*.)

Revue d'Histoire littéraire de la France (14ᵉ année). Recueil trimestriel publié par la *Société d'Histoire littéraire de la France*.

Abonnement Annuel (de Janvier).

France. . . . . 22 fr. | Colonies et Union postale . . 25 fr.

Le numéro. . . . . 6 fr.

MORALE, PSYCHOLOGIE, ÉDUCATION

Cours de Morale, destiné aux Maîtres de l'Enseignement primaire et de l'Enseignement secondaire, par M. **Jules Payot**, agrégé de philosophie, docteur ès lettres, recteur de l'Académie de Chambéry. Un volume in-18 jésus (5ᵉ Édition), broché. . . . 2 fr. 50

Relié toile souple. . . . . . 3 fr.

« Ce livre d'énergie et de bonté est d'un penseur qui a vécu et lutté. C'est la doctrine solidariste et la doctrine rationaliste qu'il affirme. Pensée libre et altruisme en dehors de tout dogme : c'est là le fond du système d'inspiration nettement laïque que M. J. Payot introduit dans l'école. » (Édouard Petit.)

« M. Jules Payot nous apporte une œuvre originale et longuement mûrie. Il évite tout dogmatisme arbitraire en posant un idéal assez large pour rallier tous les hommes de bonne volonté. Il n'a pas fait seulement un manuel excellent, il a fait un bon livre. » (Gabriel Séailles.)

La Culture morale, par **M. Dugard**, professeur au lycée Molière. Un volume in-18 jésus (5e Édition), broché. . . . 3 fr.

« Voici un livre qui manquait et qui sera le bienvenu des maîtres et des élèves, de tous ceux qui apprécient plus l'exemple que la démonstration, les citations originales que les sèches analyses. Nous le recommandons aussi à ceux de nos lecteurs qui aiment les œuvres substantielles et mûries, faisant notre âme plus belle et plus forte. » (*La Lecture.*)

Leçons de Morale, par M. **Henri Marion**, professeur à l'Université de Paris. Un vol. in-18 (13e Édition), broché. . . . 4 fr.

Cet ouvrage est plein de clarté comme la parole dont il est le reflet. Il donne, outre le fond même de l'enseignement classique en fait de morale, un résumé et des citations des plus grands moralistes. L'auteur a insisté partout avec un soin particulier sur ce qu'il importe le plus qu'un maître sache et médite pour concevoir et accomplir comme il faut sa tâche d'éducateur.

Leçons de Psychologie *appliquée à l'Éducation*, par M. **Henri Marion**. Un vol. in-18 jésus (12e Édition), broché. . . 4 fr. 50

Pour compléter la culture générale des intelligences et les faire remonter aux sources vives de la pédagogie, un enseignement véritable est nécessaire, ample et clair, simple à dessein, familier à l'occasion, et autant que possible vivant. Ces qualités étaient le propre de l'enseignement d'Henri Marion ; elles survivent entièrement dans ce livre.

Le Corps et l'Ame de l'Enfant, par M. le Dr **Maurice de Fleury**. Un vol. in-18 jésus (6e Édition), broché. . . . . 3 fr. 50
Relié toile. . . . . . 4 fr. 50

Exercices physiques. — L'alimentation. — Le bain ; le vêtement. — La chambre à coucher ; le sommeil. — Les vacances. — Le cerveau de nos enfants. — Les facultés de l'âme ; le libre arbitre chez l'enfant. — L'énervement, l'enfant colère. — Comment on soigne la colère. — L'enfant peureux. — Les paresseux. — Les enfants tristes. — Sur le mensonge. — L'obéissance et l'initiative. — Les punitions. — Sur l'excès de tendresse. — La chasteté. — Conclusions.

Nos Enfants au Collège (*Le Corps et l'Ame de l'Enfant*), par M. le Dr **Maurice de Fleury**. Un vol. in-18 jésus, broché. 3 fr. 50

Le choix d'une école. — Au réfectoire. — Le dortoir ; la propreté. — Récréations et gymnastiques. — L'infirmerie et le médecin du lycée. — La question du surmenage. — De la surcharge des programmes. — La suppression du latin. — L'esprit scientifique. — De la nécessité d'enseigner l'hygiène. — Psychologie de l'écolier. — Du bon et du mauvais vouloir chez l'écolier. — De l'inattention et de son traitement. — Une méthode de travail. — Les vertus de l'émulation. — L'enseignement de la morale. — Les tentatives actuelles. — La peur et le courage. — La formation du caractère. — La générosité. — L'amour du vrai. — Conclusions.

Maîtres et Parents. *Étude et Enquête sur la coopération de l'École et du Lycée avec la Famille*, par M. **Paul Crouzet**, professeur au collège Rollin. Un vol. in-18 jésus, broché . . . 3 fr. 50

Ouvrage couronné par l'Académie française. (Prix Montyon.)

Maîtres et Parents s'entendent-ils réellement et activement en vue de la meilleure éducation possible des enfants? ou bien, faute d'accord, ne se nuisent-ils pas inconsciemment pour le plus grand préjudice des élèves? Tel est le grave problème que s'efforce de résoudre M. Crouzet, après une minutieuse enquête de quatre années : étude complète, théorique et pratique pour tous les enseignements, la plus propre à provoquer chez tous les plus suggestives réflexions.

ÉDUCATION CIVIQUE, PHILOSOPHIE

Manuel républicain de l'Homme et du Citoyen, de **Charles Renouvier**. — *Nouvelle édition*, publiée avec une notice sur Ch. Renouvier, un commentaire et des extraits de ses œuvres, par M. **Jules Thomas**, professeur de philosophie au lycée de Pau. — Un volume in-18 jésus, broché . . . . 3 fr. 50

Ce livre, composé par l'un de nos plus grands penseurs, était destiné à instruire de leurs devoirs et de leurs droits les citoyens de 1848. Il avait le mérite de faire précéder la pratique républicaine d'une théorie aussi simple que forte des principes auxquels doit se reporter le gouvernement du peuple par lui-même. On peut dire qu'il est encore d'une urgente actualité.

Les Affirmations de la Conscience moderne, par M. **Gabriel Séailles**. Un vol. in-18 jésus (3ᵉ ÉDITION), br. 3 fr. 50

« Le nom de l'auteur suffirait à recommander ce livre à tous ceux qui, dans une phrase harmonieuse, cherchent une pensée. Mais il faut que le présent ouvrage soit signalé au grand public. Il traite d'un sujet qui ne doit laisser aucun de nous indifférent, et il le fait sur un ton qui concilie le respect de toutes les convictions avec la hardiesse de toutes les libertés.... Ce livre est sérieux, profond, clair et accessible à tous. » (*Revue de Paris.*)

Éducation ou Révolution (*Les Affirmations de la Conscience moderne*), par **Gabriel Séailles**. Un vol. in-18 jésus, br. 3 fr. 50

Après avoir, dans les *Affirmations de la Conscience moderne*, précisé l'idéal laïque qui remplace dans la pensée contemporaine les dogmes abolis, M. Gabriel Séailles tend à montrer que, pour réaliser cet idéal, il faut que la démocratie soit essentiellement et avant tout une éducation. De quel esprit doit s'inspirer cette éducation, sur quels principes elle s'appuie, c'est ce qu'il expose ici en des pages de haute et sereine raison, éloquentes sans rhétorique, et qui s'imposent au cœur et à l'esprit avec une remarquable puissance.

Solidarité, par M. **Léon Bourgeois**. Un vol. in-18 jésus (6ᵉ ÉDITION), broché. . . . . 3 fr.

« Cette thèse de M. Léon Bourgeois, si simple et si forte en sa nouveauté, obtint un grand retentissement lors de sa publication en 1898. Depuis, l'auteur n'a laissé passer aucune occasion de préciser, de compléter sa doctrine. Il a ajouté au texte primitif des morceaux inédits qui en augmentent encore la haute portée et l'intérêt considérable. » (*Le Temps.*)

La Mutualité. *Ses principes, ses bases véritables,* par M. **F. Lépine**, inspecteur de l'Enseignement primaire. In-18, broché. 3 fr. 50

« M. F. Lépine apporte dans son livre un esprit nouveau. Ce sont des vues d'avenir qu'il expose avec une indéniable et profonde connaissance des questions de la mutualité. Tous ceux qu'intéressent les solutions à donner aux problèmes soulevés par l'administration des Sociétés de secours mutuels devront lire très attentivement cet ouvrage. » (*Journal des Débats.*)

Les Sociétés coopératives de consommation, par M. **Charles Gide**, professeur d'Économie sociale à la Faculté de droit de Paris. Un volume in-18, relié toile souple. . . . . . 2 fr. 50

« L'auteur a voulu « expliquer aussi clairement que possible ce que c'est qu'une société coopérative de consommation, comment elle vit, ce qu'elle fait, ce qu'elle veut, quelles ambitions la travaillent, quelles préoccupations la tourmentent, quelles dissensions la ruinent ». Son ouvrage sera un instrument remarquable de propagande. » (Ch. Guieysse. — *Pages libres.*)

Discours à des Enfants, par M. **Ernest Lavisse**, de l'Académie française. Une brochure in-18. . . . . 1 fr.

L'école laïque. — L'histoire à l'école. — La patrie. — L'égalité des filles et des garçons.

Aux jeunes gens, *Quelques conseils de morale pratique,* par M. **P. Malapert.** Un vol. in-18 jésus (4ᵉ Édition), broché. 2 fr.

Couronné par l'Académie des Sciences morales et politiques.

« Que les professeurs des hautes classes, que les administrateurs de nos établissements d'enseignement lisent ces pages ; qu'ils réfléchissent à l'utilité, à l'opportunité de semblables conseils : qu'ils en fassent part à leurs élèves... Je voudrais voir ce petit volume de morale vraiment pratique, dans toutes les bibliothèques des classes supérieures. » (*Bulletin critique.*)

Les Écrivains politiques du XVIIIᵉ siècle (*Extraits*), par MM. **Albert Bayet** et **F. Albert**. Un volume in-18, broché. 3 fr.

MM. Bayet et Albert se sont proposé de rendre plus accessible au grand public cette philosophie politique du xviiiᵉ siècle d'où sortit la Révolution française. Leur ouvrage comprend, avec une ample et riche introduction, des extraits de Bayle, l'abbé de St-Pierre, Montesquieu, Voltaire, l'Encyclopédie, Diderot, Helvétius, d'Holbach, J.-J. Rousseau, Mably, Turgot, Raynal, etc.

Les Écrivains politiques du XIXᵉ siècle (*Extraits*), par par MM. **Albert Bayet** et **F. Albert**. Un vol. in-18 broché. 3 fr.

Le nouvel ouvrage de MM. Bayet et Albert nous offre, en un ample tableau, les aspects les plus caractéristiques des grandes doctrines de la philosophie politique de notre temps. De Condorcet à Edgar Quinet, les auteurs nous présentent successivement Mme de Staël, Babeuf, J. de Maistre, Benjamin Constant, Saint-Simon, Fourier, Auguste Comte, Prud'hon, Louis Blanc, etc.

Pages éparses, par M. **Louis Liard**, membre de l'Institut, vice-recteur de l'Académie de Paris. Un vol. in-18 jésus, broché. 3 fr.

« La multiplicité des sujets traités donne à ce livre une variété des plus agréables. Tour à tour s'élevant, à propos de Pasteur, à de hautes considérations philosophiques; prenant ailleurs, pour parler des Universités, le ton de la plus large pédagogie, ce volume est de nature à intéresser non seulement les maîtres de nos divers degrés d'enseignement, mais aussi les élèves des classes supérieures. Il contient des leçons de morale, de démocratie ou d'humanité d'une haute portée ». (*L'Enseignement secondaire*.)

Le Vocabulaire philosophique, par M. **Edmond Goblot**, docteur ès lettres, professeur à l'Université de Lyon. Un vol. in-18 jésus, relié toile, tranches rouges. . . . . 5 fr.

« Il arrive souvent que l'étudiant, le professeur même, sont arrêtés au cours d'une lecture par des mots dont le sens précis leur échappe. L'ouvrage de M. Goblot y pourvoira.... Cet ouvrage marque un progrès sur les précédents manuels : il est moins élémentaire et plus complet. Rédigé dans une langue claire et simple, résumant brièvement tout en n'omettant rien, il présente des qualités particulièrement remarquables. » (*Revue de Philosophie*.)

Vocabulaire-manuel d'Économie politique, par M. **A. Neymarck**, ancien président de la Société de statistique de Paris. Un volume in-18 jésus, relié toile, tranches rouges. . . . 5 fr.

« M. Neymarck a réuni ici un certain nombre de définitions, de citations, d'indications se rapportant à l'étude de la science économique, et il a réussi à éclairer ce qui pouvait sembler obscur dans les savantes encyclopédies. Nous ne saurions trop recommander cet ouvrage à tous ceux qui, par goût, par profession, ou seulement en vertu des exigences des programmes universitaires, étudient l'économie politique et les finances. » (*Le Temps*.)

Revue de Métaphysique et de Morale (15e Année), paraissant tous les deux mois : Métaphysique — Morale — Sociologie — Philosophie des sciences — Logique scientifique — Études critiques — Questions de l'Enseignement, etc. — Secrétaire de la rédaction : M. **Xavier Léon**.

Abonnement annuel (de janvier)

France. . . . . 12 fr. | Colonies et Union postale. . . 15 fr.
Le numéro . . . . 3 fr.

Bulletin de la Société française de Philosophie (7e Année), paraissant chaque mois, de janvier à août. — Administr : M. **Xavier Léon**. — Secrétaire gal : M. **André Lalande**.

Abonnement annuel (de janvier)

France . . . . 8 fr. | Colonies et Union postale. . . 10 fr.
Le numéro. . . . . 1 fr. 50

Les abonnés à la *Revue de Métaphysique* ont droit à une réduction de 2 fr. sur le prix de l'abonnement au *Bulletin de la Société française de Philosophie*

SCIENCES — MANUELS DIVERS

Dictionnaire-manuel-illustré **de Géographie,** par M. **A. Demangeon**, professeur adjoint à la Faculté des lettres de l'Université de Lille, avec la collaboration de MM. J. Blayac, Is. Gallaud, J. Sion, A. Vacher. Un volume in-18 jésus, avec cartes et gravures, relié toile, tranches rouges. . . . . 6 fr.

Nomenclature des noms de lieux; — des voyageurs, explorateurs et géographes. — Définitions de physique terrestre, de météorologie, de morphologie; — de géographie botanique, zoologique et humaine; — de géographie industrielle, commerciale, maritime et politique. — Définitions de cartographie.

Dictionnaire-manuel-illustré **des Sciences usuelles,** par M. **E. Bouant**, professeur agrégé au lycée Charlemagne. Un vol. in-18 (7e Édition), *2500 gravures*, rel. toile, tr. rouges. . . 6 fr.

Astronomie. — Mécanique. — Art militaire. — Physique. — Météorologie. — Chimie. — Biologie. — Physiologie. — Zoologie. — Botanique. — Géologie. — Minéralogie. — Médecine. — Hygiène. — Agriculture. — Industrie, etc.

Dictionnaire-manuel-illustré **des Connaissances pratiques,** par M. **E. Bouant**. Un vol. in-18 jésus (5e Édition), *1600 gravures*, relié toile, tr. rouges. . . . . 6 fr.

Médecine pratique. — Économie domestique et rurale. — Jardinage. — Chasse. — Pêche. — Cuisine. — Recettes pratiques. — Jeux. — Sport. — Villes d'eaux et de bains de mer. — Savoir-vivre. — Législation usuelle. — Administration. — Finances. — Assurances. — Écoles spéciales. — Professions et Métiers.

Dictionnaire-manuel-illustré **d'Agriculture,** par M. **Daniel Zolla**, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon, avec la collaboration de MM. J. Tribondeau, Charvet, Ch. Julien et Carré. Un vol. in-18 jésus, *1900 gravures*, rel. toile, tr. rouges. 6 fr.

Agriculture. — Arboriculture. — Horticulture. — Sylviculture. — Viticulture. — Élevage : animaux domestiques et oiseaux de basse-cour. — Abeilles. — Vers à soie. — Insectes. — Maladies des animaux et des plantes. — Engrais. — Constructions rurales. — Législation usuelle. — Industrie agricole.

Album agricole (32 leçons avec texte en regard des planches contenant *600 figures*), publié sous la direction de M. **D. Zolla**, professeur à l'École nationale de Grignon, par MM. A. Jennepin et Ad. Herlem. Un album in-4e carré (2e Édition), cart. 2 fr. 25

Le sol. — La plante. — Fertilisation du sol. — Les eaux. — Matériel agricole. — Céréales; culture et usages. — Prairies naturelles. — Prairies artificielles. — Plantes-racines. — Plantes à tubercules. — Plantes industrielles. — Animaux domestiques. — Pisciculture. — Sériculture. — Horticulture. — Culture potagère. — Plantes pour boissons. — Jardins d'ornement. — Plantes médicinales. — Economie rurale.

Hygiène, par M. le D[r] **J. Weill-Mantou,** secrétaire de la Commission permanente de préservation contre la Tuberculose, au Ministère de l'Intérieur. Un volume in-18 jésus, broché. **3 fr. 50**

Maladies infectieuses : microbes, stérilisation, désinfection, asepsie et antisepsie, vaccin, tuberculose, bacille, prophylaxie. — Air et respiration. — Lumière. — Eau. — Boissons. — Aliments. — Hygiène de la personne. — Vêtements. — Hygiène de l'habitation. — Hygiène scolaire, etc.

Notions élémentaires **d'Hygiène pratique,** par M. le D[r] **Galtier-Boissière.** Un vol. in-18, *270 gravures et 8 planches en couleur* (9[e] Édition), broché. . . . . **3 fr. 50**

Relié toile. . . . . . **4 fr.**

Cet ouvrage est un *vade-mecum* familial où l'on trouve tous les renseignements de médecine usuelle, les recettes pharmaceutiques indispensables, un résumé des soins et précautions concernant les asphyxiés et les noyés, des indications précieuses pour reconnaître les falsifications alimentaires, etc. C'est une exposition claire et nette des règles élémentaires de l'hygiène.

L'Enseignement de l'Anti-alcoolisme, par M. le D[r] **Galtier-Boissière.** Un volume in-18 jésus (5[e] Édition), broché. **1 fr. 50**

Livre assez simple et assez clair pour convenir à un enseignement populaire, mais suffisamment documenté pour intéresser les lecteurs d'une culture différente, trop souvent ignorants de cette question de l'alcoolisme.

Manuel de Gymnastique éducative et corrective, par M. le **L[t]-C[el] Dérué,** inspecteur de l'éducation physique dans les écoles de Paris, et le D[r] **É. Laurent,** médecin inspecteur des écoles de Paris. Un vol. in-18 (4[e] Édition), *71 figures*, rel. toile. **1 fr. 50**

« MM. Dérué et Laurent ont mis en commun, l'un sa science parfaite de l'anatomie et de la physiologie du corps humain, l'autre son expérience consommée de la gymnastique et des armes, tous les deux leur habitude de l'enseignement, et ils ont composé une œuvre complète, dans le cadre d'une méthode rigoureuse et attrayante. » (*Annales politiques et littéraires.*)

La Pratique des Affaires (*Droit civil et Droit fiscal*), par M. **P. Bégis,** ancien sous-inspecteur de l'enregistrement de 1[re] classe, receveur des actes civils et successions à Sens. — Nouvelle édition (5[e]) *mise au courant de la Législation.* — Un vol. in-18 de 500 pages, relié toile, tranches rouges. . **5 fr.**

Cet ouvrage est écrit sous forme de dictionnaire. Il a pour but, en suppléant aux traités de droit civil et à l'entremise des officiers ministériels, de permettre à chacun de faire lui-même au moins ses affaires les plus simples : bail, vente, échange, hypothèque, testament, etc., etc. Il s'adresse donc au public en général, à tous ceux qui débutent dans l'étude et la pratique du droit, et tout particulièrement aux personnes appelées à donner des conseils dans les affaires : maires, instituteurs, secrétaires de mairie, experts, etc.

PUBLICATIONS DU MUSÉE PÉDAGOGIQUE

(Nouvelle série.)

I. H. Bornecque. — **L'Enseignement des langues anciennes et modernes dans l'Enseignement secondaire des garçons en Allemagne.** (*Épuisé*).

II. Ch.-V. Langlois. — **La préparation professionnelle à l'Enseignement secondaire.** (*Épuisé*).

III. V.-H. Friedel. — **Traitements des instituteurs et des institutrices à l'étranger.** In-8, broché. 3 fr. 50

IV. M. Pellisson. — **Les œuvres auxiliaires et complémentaires de l'École en France.** In-8, br. . 3 fr.

V. Ch. Seignobos. — **Le régime de l'Enseignement supérieur des lettres :** *analyse et critique*. In-8 br. 1 fr.

VI. *Conférences du Musée pédagogique, 1904* : **L'Enseignement des sciences mathématiques et des sciences physiques**, par MM. H. Poincaré, G. Lippmann, L. Poincaré, P. Langevin, E. Borel, F. Marotte. In-8, broché . . . . 5 fr.

VII. F. Marotte. — **L'Enseignement des sciences mathématiques et des sciences physiques dans l'Enseignement secondaire des garçons en Allemagne.** In-8, broché. . 2 fr. 50

VIII. *Conférences du Musée pédagogique, 1905* : **L'Enseignement des sciences naturelles et de la géographie**, par MM. F. Le Dantec, E. Mangin, F. Péchoutre, L. Caustier, P. Vidal de La Blache, P. Gallois, L. Dupuy. In-8, br. 4 fr.

IX. M. Pellisson. — **Les bibliothèques populaires à l'étranger et en France.** In-8, broché. . . . . 3 fr.

X. *Conférences du Musée pédagogique, 1906* : **L'enseignement de la grammaire**, par MM. V. Henry, F. Brunot, H. Goelzer, L. Sudre, Ch. Maquet. In-8, broché. 3 fr. 50

XI. A. Pantbier. — **Enquête historique sur l'enseignement manuel dans les écoles non techniques.** In-8, broché . . . . 3 fr. 50

XII. *Conférences du Musée pédagogique, 1907* : **L'Enseignement de l'histoire**, par MM. Ch. Seignobos, Ch.-V. Langlois, L. Gallouédec, M. Tourneur. In-8, br. . 3 fr. 50

XIII. W. Münch. — **Réformes possibles et impossibles dans l'Enseignement secondaire en Allemagne.** In-8, broché . . . . 1 fr.

Le Musée pédagogique (1879-1904). *Historique et régime actuel.* In-8, br. 1 fr.

Catalogue des Manuscrits *conservés à la Bibliothèque du Musée pédagogique* :
1re partie, par M. M. Pellisson. In-8, broché. . . . . 50 cent.
2e partie, par MM. E. Adenis et H. Chervet. In-8, broché. . . 1 fr. 50

Catalogue des Publications relatives à l'Enseignement, *faites à l'occasion d'Expositions universelles, conservées au Musée Pédagogique.* (2e édition mise au courant par M. H. Chervet). In-8, broché. . . . . 1 fr.

TABLE DES OUVRAGES

Tous ces ouvrages sont expédiés **franco** *au prix marqué, contre envoi de leur montant, en un mandat postal, à l'adresse suivante :* LIBRAIRIE ARMAND COLIN, 5, rue de Mézières, PARIS, 6e. — *Nos publications sont en vente chez tous les libraires.*

4307-07 — Coulommiers. Imp. PAUL BRODARD. — 9 07 (N° 637)

